

Somos

ÉRIKA
VILLALOBOS Y
MARIAGRACIA
MORA SE UNEN
EN LA NUEVA
“MAMMA MIA!”

PASAJE A LA
MEMORIA: LOS
BOLETOS DE
BUSES COMO
OBJETOS DE
COLECCIÓN

Las historias de mamá

Leslie Stewart y Ariana Rifai se cuentan de todo en un podcast que ahonda en su vínculo madre-hija: diferencias generacionales, parecidos razonables y formas independientes pero armónicas de ver la vida.

El Comercio

#TúDecides2026

Díal[®] SUMMIT

¿Qué le quita
el sueño a los CEO?



08:00 a.m.



14 de mayo



The Westin Lima Hotel
& Convention Center



Sebastian Arcuri
CEO de Scotiabank

Adquiere tus
entradas aquí ▼



Adquiere tus entradas con **40% de dscto.**
exclusivo para suscriptores.

De venta en
Joinnus

Organizado por

El Comercio

Auspiciados

by

Bacvus

Scotiabank

CREDICORP

by

AirEuropa

Intercorp

AMAZONIA

Claro empresas

by

InDrive

GRUPO CORIL

AFPIntegra

Scotiabank

Colaborados

TOYOTA

Pasó esta semana



Preparados. El virus coxsackie, responsable de la enfermedad de mano, pie y boca, ha encendido las alertas en Lima y otras regiones del país. El Ministerio de Salud ya ha confirmado casos en centros educativos. Los síntomas incluyen fiebre y ampollas en esas zonas del cuerpo. En casa, se aconseja lavar las manos, desinfectar superficies y no compartir utensilios. En los colegios, se pide reforzar la higiene.



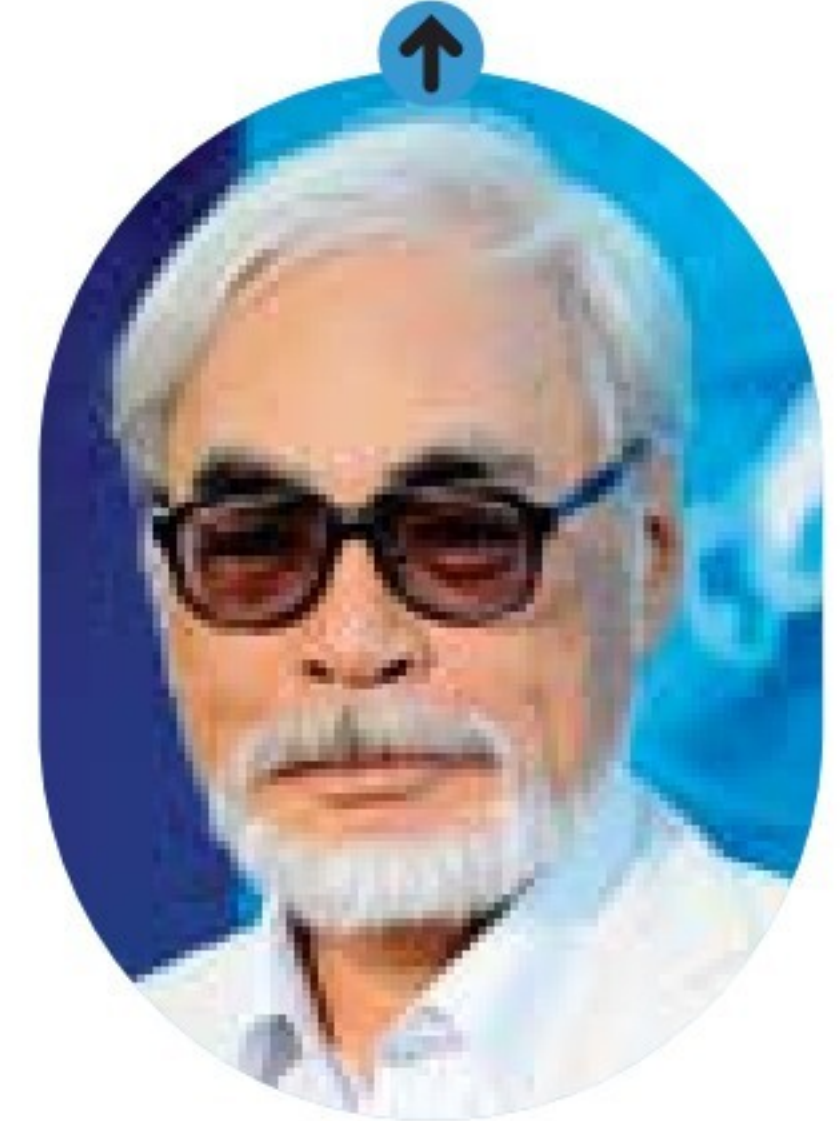
◆◆ **Homenaje.** La nueva edición del carnet universitario peruano incluirá la imagen del papa León XIV, una decisión anunciada por las autoridades educativas y que busca rendirle homenaje a un año de su nombramiento.



Locura futbolera. La fiebre por el Mundial 2026 ha disparado la reventa de entradas a cifras escandalosas. Según reportes, algunos boletos para la final en el estadio MetLife de Nueva Jersey han llegado a ofrecerse por más de 2 millones de dólares.

Galardón

LA CASA DE ANIMACIÓN STUDIO GHIBLI, DE HAYAO MIYAZAKI, SE ALZÓ CON EL PREMIO PRINCESA DE ASTURIAS DE COMUNICACIÓN Y HUMANIDADES 2026. ENTRE SUS CINTAS DESTACA LA GANADORA DEL ÓSCAR "EL VIAJE DE CHIHIRO".



40%

SUBIRÍAN LOS PEDIDOS DE DELIVERY DURANTE EL ALMUERZO POR EL DÍA DE LA MADRE. LOS PEDIDOS DE FLORES AUMENTARÍAN EN UN 150%.

87 años

TENÍA TED TURNER, EL MAGNATE ESTADOUNIDENSE DE LOS MEDIOS Y FUNDADOR DE LA CADENA CNN, QUE FALLECIÓ ESTA SEMANA.

10 escolares

SE INTOXICARON EN HUARAZ POR CONSUMIR CLONAZEPAM. LAS AUTORIDADES INVESTIGAN CÓMO ESTE FÁRMACO LLEGÓ A SUS MANOS.



CREO QUE LA IDEA DE ENVEJECER HA CAMBIADO MUCHÍSIMO, INCLUSO EN LA ÚLTIMA DÉCADA. ESTOY MUY EMOCIONADA

Cameron Díaz

ACTRIZ

A sus 53 años, la estrella de "Loco por Mary" ha vuelto a ser madre por gestación subrogada.



Inagotables. Los Rolling Stones anunciaron el lanzamiento de "Foreign Tongues", su nuevo álbum de estudio, previsto para el 10 de julio. Incluirá 14 canciones y colaboraciones de figuras como Paul McCartney, Robert Smith y Steve Winwood.



Contenido

09/05/26



18 Conserve su boleto

Usualmente quedan olvidados entre páginas de libros o arrugados en los bolsillos del pantalón. Hoy, sin embargo, los boletos de transporte público encuentran un público de coleccionistas que los atesoran. Hablamos con ellos.

12

La eternidad de Chavín de Huántar

El arqueólogo estadounidense John Rick detalla los nuevos descubrimientos en el complejo monumental, que nos invitan a repensar su trascendencia.



24

Cuando el arte llega desde los cielos

En la Comunidad Nativa Río Marañón, ubicada en Iquitos, un grupo de mujeres artesanas transforma material desechado de aviones en hermosas piezas y accesorios. Una historia de sostenibilidad y superación que ellas mismas nos comparten.



06

Una natural incursión en la selva

Mayta, el restaurante del chef Jaime Pesaque, presenta Bitácora Amazónica: un nuevo menú degustación que apuesta por los sabores de aquella región, pero sin explotarla.



- 08. Maca Wellness
- 10. "El señor de los anillos"
- 16. Sang Jung
- 21. Cinco Matcha
- 22. "Top Gun"
- 30. Tiyapuy
- 32. Circo Beat
- 42. "Mamma Mia!"
- 49. Astrología

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:
Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



FOTOS: AFP

UN MUSEO COMO PASARELA

Cada primer lunes de mayo, las escalinatas del Metropolitan Museum of Art de Nueva York se transforman en el epicentro de la moda mundial. La Met Gala, creada en 1948 como gala benéfica del Costume Institute y orquestada desde hace décadas por Anna Wintour, trasciende la alfombra roja para convertirse en una batalla global de creatividad, exceso y espectáculo visual. Las grandes casas de moda compiten por producir el look más comentado de la noche usando a las celebridades como sus maniqués temporales.

La edición 2026 adoptó el concepto “Fashion Is Art”, inspirado en la exposición “Costume Art”, y se dedicó a explorar el cuerpo humano como un lienzo viviente. El código invitó a referencias al surrealismo, la pintura, la escultura y la moda conceptual, y las celebridades respondieron con propuestas audaces. Beyoncé brilló con una creación de Olivier Rousteing que aludía a un esqueleto; Emma Chamberlain apareció con un diseño de Mugler inspirado en una paleta de pintor; Sabrina Carpenter apostó por un vestido construido con cintas de la película clásica “Sabrina” (1954), y Hailey Bieber lució un corsé con incrustaciones de oro que acaparó miradas.

Lo fascinante de la Met Gala sigue siendo esa contradicción: nace como un evento ultraelitista, pero se masifica de inmediato en TikTok e Instagram, donde millones comentan los atuendos, los analizan y los convierten en memes. Hoy, toda esa conversación digital ya es parte inseparable del espectáculo. //

1. BEYONCÉ LLEGÓ A LA MET GALA 2026 COMO COANFITRIONA DE LA NOCHE, ENFUNDADA EN UN VESTIDO DE OLIVIER ROUSTEING CUBIERTO DE CRISTALES CON DETALLES EN FORMA DE ESQUELETO.

2. HAILEY BIEBER LLEVÓ UN VESTIDO DE SAINT LAURENT EN AZUL COBALTO COMO BASE Y LA PIEZA CENTRAL FUE UNA CORAZA DE ORO DE 24 KILATES MOLDEADA A SU TORSO.





MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
JESSICA ALVA PIEDRA

Gastronomía

Mayta: cocinar la selva sin domesticarla

Dirección: Av. Mariscal La Mar 1285, Miraflores
☎ 937 220 734
📱 @maytalima

El restaurante de Jaime Pesaque presenta su nuevo menú degustación sobre el lugar más transitado de la cocina peruana actual, pero con una propuesta diferente: la selva entendida como un sistema, no como despensa exótica.

Nuestra Amazonía se ha vuelto un sello en la cocina peruana contemporánea. Cualquier carta con ambición incluye hoy una cocona, un paiche o una hormiga limonera. Pocos, sin embargo, se detienen a preguntar qué hay detrás de cada ingrediente: cuándo se pesca, cómo cambia con la creciente, qué pasa en el bosque cuando el agua sube y los peces respiran distinto. Bitácora Amazónica, el nuevo menú degustación de Mayta, parte justamente de esas preguntas.

El recorrido —diez pasos que empiezan en la costa y terminan en la selva— no se entiende sin Yachay, el laboratorio creativo de Jaime Pesa-

que. Desde hace meses, sus redes lo muestran a él y a su equipo en parajes amazónicos. No es turismo gastronómico ni viaje para la foto. Yachay opera más como una unidad de investigación que como un taller: tres expediciones al año, vínculos con productores y acopiadores, y la convicción de que para entender un insumo hay que entender el sistema que lo produce. Esa premisa —la selva como ecosistema, no como despensa exótica— es lo que separa este menú de la ola amazónica que hoy abunda.

La estructura del recorrido va ‘in crescendo’ desde la costa. Empieza en lo conocido: un alga crujiente rellena de leche de tigre y coral de concha de



PAICHE Y CARACHAMA, ENTENDIDAS DESDE SU ESTACIONALIDAD EN DOS PRESENTACIONES.



LOS ARROCES SIEMPRE ESTÁN PRESENTES EN MAYTA, ESTA VEZ EN FORMA DE JUANE.



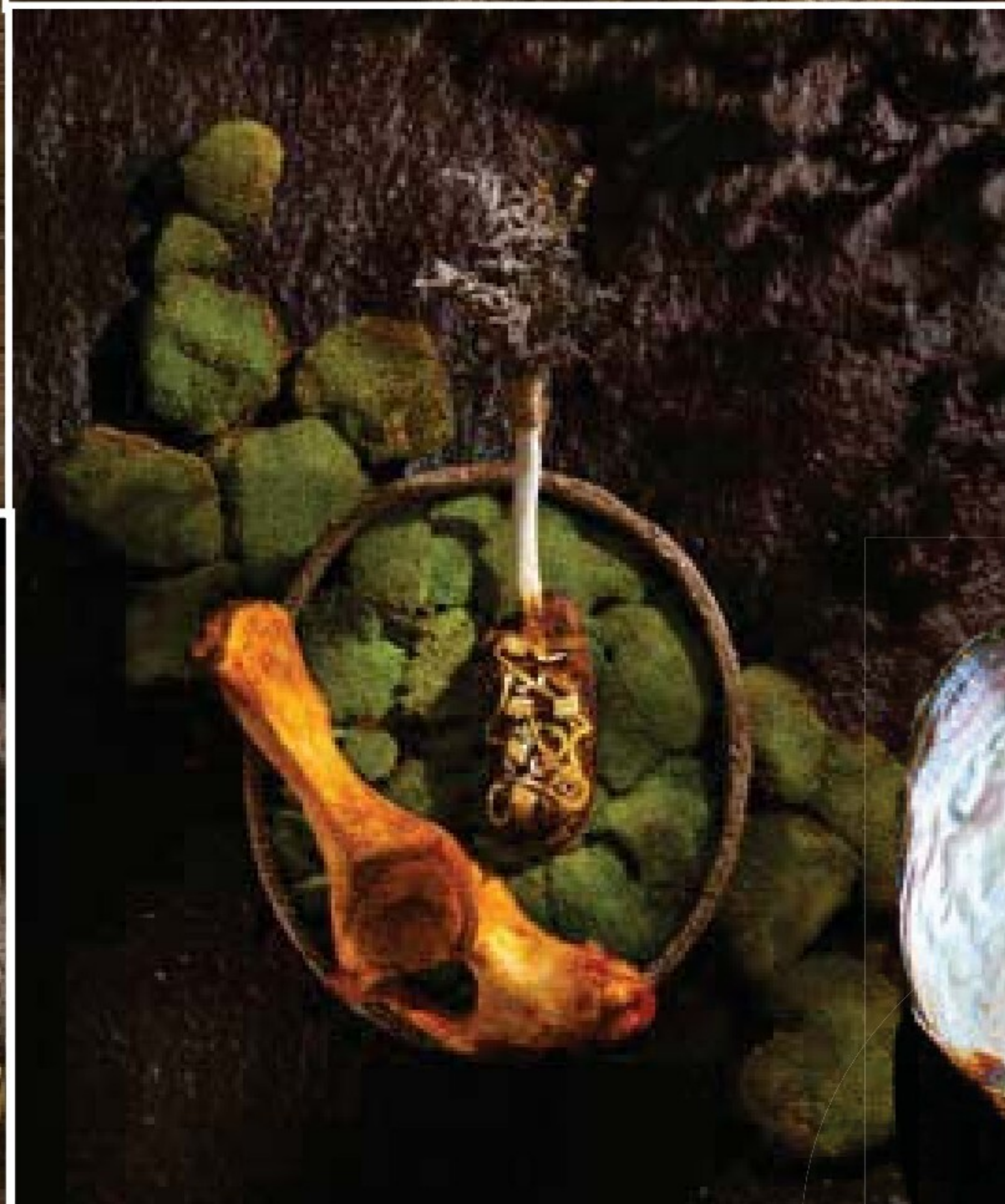
Para tomar nota

MARIDAJE SIN ALCOHOL

Registro Líquido es un menú paralelo de nueve pasos que recorre exactamente el mismo territorio que los platos: empieza en la costa con algas y frutas, y llega a la selva profunda con tucupí, aguaje, huito y arazá.

MARIDAJE CON ALCOHOL

Dos rutas, dos argumentos, son las propuestas de maridaje del sommelier Ronald Carhuas para este menú. Artesanos del Vino reúne nueve etiquetas con firma: el Mimo Quebranta de José Moquillaza, o el Saltimbanco, una malvasía de Giuseppe Franceschini de 2021 (Eslovenia). Parajes propone en cambio un recorrido geográfico y temporal: arranca con un Champagne Montagne de Reims de 2009 y llega hasta un Cavas de Weinert de 1994, de Luján de Cuyo. Una explora el autor; la otra, el territorio. Escoja su camino.



ARRIBA: EL PRIMER PASO ARRANCA EN LA COSTA CON CONCHAS, NAVAJAS, ALGAS Y AJÍ MOCHERO.

ABAJO: CERDO DE MONTE CON CECINA, TAPERIBÁ Y ZAPOTE.

ALMEJAS TUMBA CUCHARA CON CAMU CAMU Y LIMÓN RUGOSO.

abanico; un buñuelo coronado con erizo fresco; navajas con emulsión de ají mochero. Después llegan los tubérculos y maíces andinos —un capchi de ajíes y queso, un maíz morado en miniatura, crocante por fuera y mousse por dentro— hasta que el comensal ya está en el corazón de la selva sin haber notado el tránsito. El paso de lo que es familiar al territorio explorable es suave: lleva al comensal a lo desconocido sin obligarlo.

Lo que viene después es donde el menú demuestra su criterio. Una bienvenida con palmeras —chambira, pijuayo, tumbo— anuncia el cambio de paisaje. Las almejas tumba cuchara, llamadas así porque terminan rompiendo la cuchara al abrirlas, llegan con camu camu y limón rugoso. El paiche aparece dos veces: envuelto en papel crocante con cecina y carachama, y luego en patarashka con tucupí, una salsa de yuca brava fermentada. El cerdo de monte se marina al estilo chasiu y se cruza con taperibá; el juane se reescribe con churos (caracoles de tierra) y pato, en una demostración de técnica sostenida. Quizás la preparación de arroces sea la especialidad por la que Pesaque es más reconocido desde sus inicios.

La vajilla, también desarrollada en Yachay con arcillas, conchas, tenazas de crustáceos y cascarones de erizo, es parte del idioma del menú: cuando el envase y el contenido se piensan al mismo tiempo, el plato deja de ser soporte y empieza a decir algo. El postre ofrece un cierre refrescante de limón

mandarina, cidra, carambola y copoazú en texturas. Y el final nos plantea un acto de valentía con hormigas crocantes y un suri. Pero solo es la cáscara del suri crocante que viene rellena de un delicado manjar de macambo. También un

marshmallow casero coronado con hormiga curihuinsi y un bombón de chocolate.

Provocan, pero no buscan shock. Pesaque no intenta traducir la selva: se ha com-

prometido a descubrirla, entenderla y hacer que el 'fine dining' aprenda a hablar su lenguaje. //

El primer legado de mamá: la nutrición y el impacto que no se ve

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



La maternidad no empieza el día del parto, sino mucho antes: está en lo que comes, en cómo vives, en cómo cuidas tu cuerpo. Por eso, tu microbiota es uno de los grandes regalos que puedes recibir.



CUANDO EL PARTO ES VAGINAL, EL BEBÉ ENTRA EN CONTACTO CON LA MICROBIOTA DE LA MADRE, ESPECIALMENTE LA VAGINAL E INTESTINAL. ES SU PRIMERA GRAN "INOCULACIÓN" BACTERIANA.

El Día de la Madre suele llenarse de flores, desayunos sorpresa y mensajes bonitos. Pero hay un regalo que no se ve, no se envuelve y empieza mucho antes del parto: la herencia genética y de tu microbiota. Porque el cuerpo femenino es realmente increíble, y no solo se prepara para gestar un bebé. También se prepara para compartir información biológica desde el primer día.

Antes del embarazo, el estado nutricional de la mujer ya importa (y mucho). No solo por reservas de hierro o ácido fólico, sino por el equilibrio de su microbiota intestinal y vaginal. Este ecosistema influye en la inflamación, la inmunidad y el metabolismo. Y cuando está en equilibrio, crea un entorno más favorable para la concepción y el desarrollo del embarazo.

Durante la gestación, el cuerpo cambia; las hormonas, el metabolismo, el sistema inmune... todo se ajusta. Incluso la microbiota se transforma, y eso es lo hermoso y maravilloso del cuerpo de la mujer: es adaptativo. El cuerpo busca asegurar energía suficiente para el crecimiento del bebé y preparar el terreno para lo que viene después. Por eso cuando el parto es vaginal, el bebé entra en contacto con la microbiota de la madre, especialmente la vaginal e intestinal. Es su primera gran “inoculación” bacteriana. Ese primer contacto ayuda a

colonizar su intestino y a entrenar su sistema inmune. Es, literalmente, su primer encuentro con el mundo, a escala microscópica. En el caso de una cesárea, este proceso es distinto. El bebé no pasa por el canal de parto y su exposición inicial a bacterias cambia. Esto no es bueno ni malo en términos absolutos —hay cesáreas necesarias y salvadoras—, pero sí nos recuerda que el inicio de la microbiota depende de múltiples factores.

Luego viene la lactancia, y aquí la historia se pone aún más interesante. La leche materna no es solo alimento. Es una mezcla compleja que incluye nutrientes, anticuerpos y también compuestos llamados oligosacáridos, que funcionan como “comida” para las bacterias buenas del bebé. Es decir, no solo alimenta al bebé, también alimenta su microbiota. Por eso, la nutrición de la madre durante el embarazo y la lactancia son clave. Una alimentación rica en fibra, variada, con alimentos reales, grasas saludables y suficiente proteína ayuda a mantener una microbiota diversa y funcional. Y esa diversidad es la que se transmite.

¿Significa esto que todo depende de la madre? No. La salud es multifactorial y no existe la perfección. Pero sí significa que hay una oportunidad enorme de influir positivamente desde etapas muy tempranas, y esto es una herramienta muy poderosa. Saber que tu alimentación, tu estilo de vida y tu microbiota tienen un impacto real —no perfecto, pero sí significativo— te saca del piloto automático y te pone en un lugar mucho más consciente y activo. Ya no se trata solo de “cuidarte porque sí”, sino de entender el porqué detrás de cada decisión. Y eso es profundamente empoderador. Porque te permite prepararte, prevenir y acompañar tu cuerpo con intención, entendiendo que no estás improvisando: estás construyendo salud desde adentro, para ti y para lo que viene.

Porque ser mamá no empieza el día del parto, empieza mucho antes; en lo que comes, en cómo vives, en cómo cuidas tu cuerpo. Y en ese proceso, la microbiota es uno de esos regalos invisibles que acompañan toda la vida. //

ANTES DEL EMBARAZO, EL ESTADO NUTRICIONAL DE LA MUJER IMPORTA POR SUS RESERVAS DE HIERRO O ÁCIDO FÓLICO, Y POR EL EQUILIBRIO DE SU MICROBIOTA.



El cuerpo femenino no solo se prepara para gestar un bebé, sino también para compartir información biológica desde el primer día.

LA LECHE MATERNA ES UNA MEZCLA COMPLEJA QUE INCLUYE NUTRIENTES Y COMPUESTOS QUE FUNCIONAN COMO “COMIDA” PARA LAS BACTERIAS BUENAS DEL BEBÉ.





POR:
PIERINA DENEGRÍ

Hace 25 años vimos por primera vez a Frodo Bolsón, Aragorn, Gandalf y Sam en la pantalla grande. También a más hobbits, elfos, enanos y magos, criaturas que hasta entonces habitaban sobre todo en la imaginación de los lectores. Fue en 2001, con el estreno de "La comunidad del anillo", que este universo encontró una nueva forma de existir frente a millones de espectadores.

La película, dirigida por Peter Jackson, se basa en el mundo que J. R. R. Tolkien había comenzado a construir en 1937 con "El hobbit". Lo que empezó como un relato pensado para niños creció con los años hasta convertirse en una de las obras más influyentes de la literatura fantástica. Llevarla al cine no solo implicó un reto técnico, sino también narrativo: traducir una mitología compleja, extensa y profundamente detallada a un lenguaje visual capaz de emocionar a públicos de distintas generaciones.

El resultado fue una trilogía que marcó un antes y un después en la historia del cine. A "La comunidad del anillo" le siguieron "Las dos torres" y "El retorno del rey", esta última ganadora de 11 premios Óscar. Más allá de los reconocimientos, las películas consolidaron un imaginario compartido: paisajes imponentes, lenguas inventadas, razas con identidades propias y conflictos que, pese a su escala épica, conectaban con emociones profundamente humanas.

También quedaron fijados los rostros de sus protagonistas. Elijah Wood como Frodo, Viggo Mortensen como Aragorn, e Ian McKellen como Gandalf, junto a un elenco que logró dar cuerpo y sensibilidad a personajes que ya eran icónicos en la literatura. Sus interpretaciones ayudaron a que la historia trascendiera la pantalla y se instalara en la memoria colectiva.

Parte de esa permanencia tiene que ver con su música. La banda sonora compuesta por Howard Shore no solo acompañó las imágenes, sino que ayudó a construir la identidad emocional de la saga. Sus temas, reconocibles desde los primeros compases, evocan paisajes, personajes y momentos que muchos pueden identificar.

♦ **Concierto**

Celebración en la Tierra

NEW LINE CINEMA



EL INICIO DE ESTE MUNDO FANTÁSTICO TIENE LUGAR EN 1937 CON LA PUBLICACIÓN DE "EL HOBBIT", NOVELA DEL ESCRITOR, FILÓLOGO Y PROFESOR BRITÁNICO JOHN RONALD REUEL TOLKIEN.

El universo cinematográfico

2001

Estreno de "El señor de los anillos: la comunidad del anillo", dirigida por Peter Jackson.

2002

La saga continúa con "El señor de los anillos: las dos torres".

2003

Terminan esta etapa con "El señor de los anillos: el retorno del rey", que arrasa con 11 premios Oscar.

2012

Llega a cines "El hobbit: un viaje inesperado", primera parte de una nueva trilogía basada en el libro original.

A 25 años del estreno de “El señor de los anillos: la comunidad del anillo”, película que dio inicio a la trilogía, Lima acogerá una serie de conciertos de música clásica que reviven la emblemática banda sonora de este universo mítico.

Media

EL ACTOR
ESTADOUNIDENSE
ELIJAH WOOD DA VIDA AL
HOBBIT FRODO BOLSÓN,
PERSONAJE PRINCIPAL
EN LA CELEBRADA
TRILOGÍA, AL SER EL
PORTADOR DEL ANILLO
Y ASUMIR LA TAREA DE
TRANSPORTARLO AL
MONTE DEL DESTINO.

LA MÚSICA COMO CONEXIÓN

A 25 años de ese primer viaje, la música se convierte en una forma de regreso. La serie de Candlelight Concerts propone redescubrir algunas de las piezas más icónicas de la trilogía en un formato distinto: un cuarteto de cuerdas, miles de velas y un espacio dispuesto para la cercanía.

La experiencia, que llega a Lima como parte de una gira internacional, apuesta por reimaginar la escala épica de la saga desde un enfoque más íntimo. Lejos de las grandes orquestas, los arreglos destacan las melodías esenciales y las emociones que atraviesan la historia, permitiendo escuchar estas composiciones desde otra perspectiva.

El repertorio recorre momentos clave de las tres películas, desde la calma de la Comarca hasta la intensidad de las grandes batallas. Piezas como “Concerning Hobbits”, “The Riders of Rohan”, “Minas Tirith” o “The Grey Havens” dialogan con la memoria del espectador, activando escenas y recordando personajes entrañables.

Más que un homenaje, se trata de una invitación a volver. Porque, a un cuarto de siglo de su llegada al cine, la Tierra Media sigue siendo ese lugar al que siempre se puede regresar, incluso con los ojos cerrados, guiados por la música precisa. //

! Los conciertos
Candlelight: El
Señor de los Anillos
se realizarán los
miércoles 10 y 24
de junio, a las 8:30
p.m., mientras que
el miércoles 22
de julio será a las
6 p.m. La cita es
en el Teatro NOS
(Av. Camino Real
1037, San Isidro).
Entradas desde
S/48 en la web
www.feverup.com.

CANDLELIGHT



2013

Se estrena la siguiente entrega: “El hobbit: la desolación de Smaug”.

2014

Se cierra la segunda trilogía con “El hobbit: la batalla de los cinco ejércitos”.

2022

Se lanza la serie “El señor de los anillos: los anillos de poder”, ambientada en la Segunda Edad, miles de años antes de los eventos de Frodo.

AMAZON STUDIOS



LOS CONCIERTOS EN LIMA ESTÁN A CARGO DEL CUARTETO ARAWI, CONFORMADO POR MARÍA FUST, FRANKLIN GARGATE, ROLANDO LÓPEZ E IVÁN PIERANTOZZI.

EN LA SERIE DE 2022, GALADRIEL, ELFA Y FIGURA CLAVE EN LA TRAMA, LIDERA LA BÚSQUEDA PARA FRENAR EL REGRESO DE SAURON EN LA TIERRA MEDIA.

Historias

CHAVÍN DE HUÁNTAR: — PIEDRA ANGULAR —

Las nuevas galerías descubiertas en el complejo monumental de Chavín de Huántar no solo amplían el mapa del sitio: invitan a repensar su complejidad y el rol como cultura principal en el mundo andino.

JUAN PONCE



POR:
CELESTE PÉREZ

JOHN RICK ES UN ARQUEÓLOGO Y PROFESOR DE LA UNIVERSIDAD DE STANFORD QUE HA DEDICADO MÁS DE 35 AÑOS A INVESTIGAR CHAVÍN DE HUÁNTAR Y EL DESARROLLO DE LAS PRIMERAS SOCIEDADES COMPLEJAS EN LOS ANDES.



EN JULIO DE ESTE AÑO SE INICIARÁ UNA NUEVA ETAPA DE INVESTIGACIÓN EN EL MONUMENTO ARQUEOLÓGICO CHAVÍN DE HUÁNTAR. UN PROYECTO QUE ES POSIBLE GRACIAS A INVERSORES PRIVADOS, COMO ANTAMINA.

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN DEL MONUMENTO DE CHAVÍN

Durante años, Chavín de Huántar se entendió desde lo visible: sus plazas, sus estructuras monumentales, su lugar como uno de los más grandes centros ceremoniales del mundo andino. Hoy, esa definición parece quedar corta.

Un sistema de galerías, pasajes estrechos, cuartos cerrados y corredores al interior del complejo ha sido descubierto no como un añadido arquitectónico ni un recurso secundario, sino como, en palabras del arqueólogo de Stanford John Rick, una parte central de cómo funcionaba Chavín.

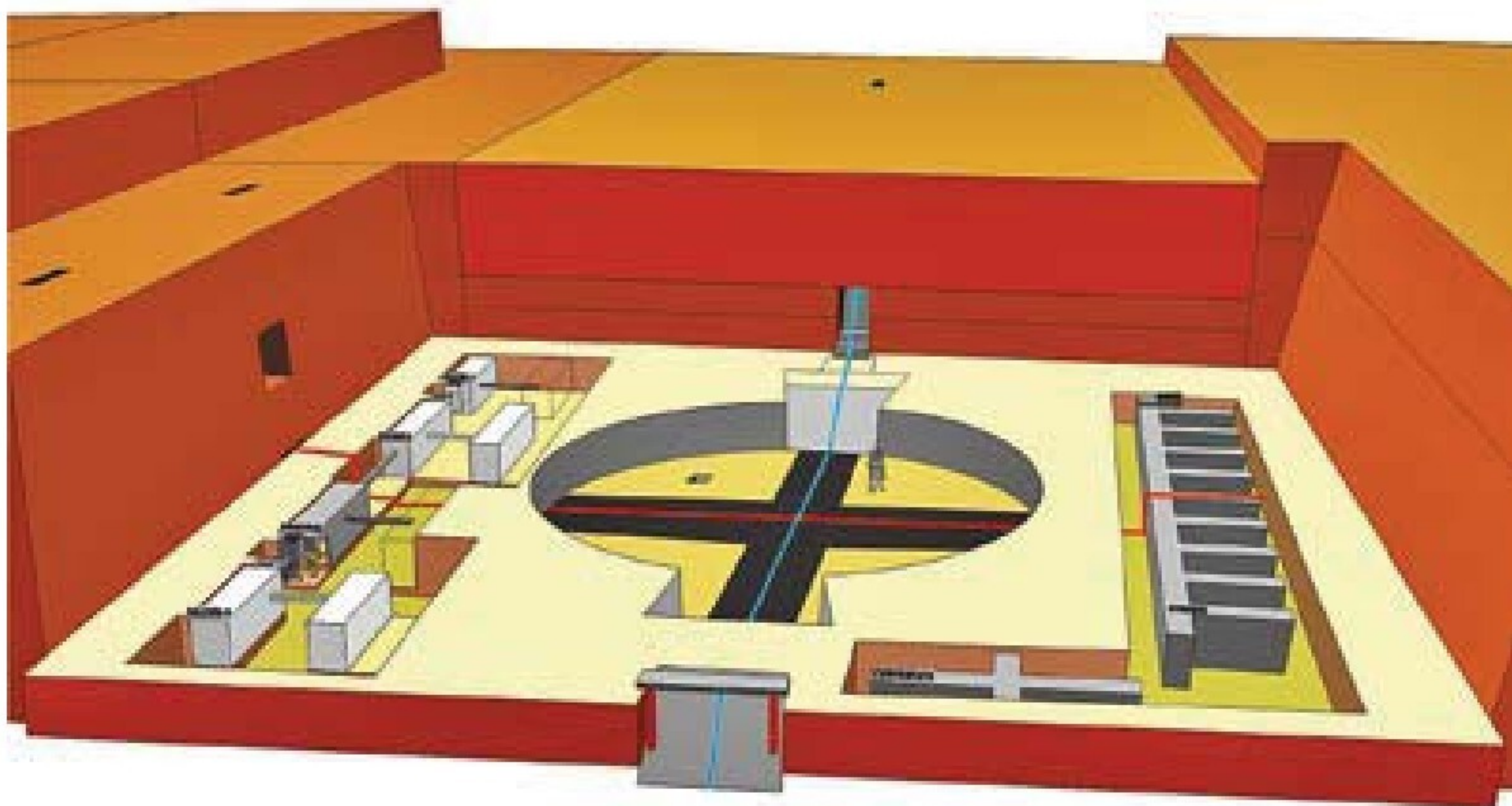
“Fueron hechas durante la construcción, no después. Son parte integral de

todo su sistema de pensamiento”, explica Rick, quien lleva más de tres décadas investigando el sitio.

Esa idea obliga a replantear lo que se creía saber. Durante mucho tiempo, las galerías fueron interpretadas de distintas maneras: como espacios de almacenamiento, zonas marginales o incluso cárceles. Hoy, esa lectura ha quedado atrás, pues las investigaciones apuntan a que fueron diseñados muy probablemente para experiencias rituales específicas.

“Todo indica que fueron ambientes empleados no para quedarse o almacenar, sino más bien para

transportar a peregrinos de un lugar a otro”, señala Rick en diálogo con Somos. Asimismo, el experto explica que estos espacios no eran monótonos: las galerías eran espacios controlados para transmitir distintas emociones y sensaciones, dependiendo del ritual y a quién se dirigía. “La experiencia era íntima y podía generar miedo, asombro, revelación”, reflexiona el especialista, interiorizando el hecho de que, quizá, Chavín buscaba asentar su religión y rituales a nivel monumental. Algo que, de haber sido preservado, podría semejar al impacto de creencias como la católica, la budista, entre otras.



UNA VEZ DETECTADAS LAS GALERÍAS SUBTERRÁNEAS, SE PRODUCE UN ANÁLISIS COMPLETO, DESDE ESTUDIOS GENÉTICOS DE RESTOS HUMANOS, HASTA DE RESTOS DE ANIMALES, RADIOCARBONO Y EXPLORACIÓN DE SEDIMENTOS.

ARQUITECTURA PENSADA PARA INFLUIR

Uno de los cambios más importantes en la investigación reciente es entender que no todas las galerías en Chavín cumplían la misma función. Rick explica que existen diferencias claras en tamaño, forma y uso. Algunas son pequeñas, casi como cámaras aisladas; otras forman redes complejas de corredores. Y esa diversidad no responde necesariamente a etapas distintas en el tiempo, como se pensaba antes, sino más bien a usos específicos.

El trabajo actual se apoya en evidencia mucho más precisa. En muchos casos, no hay objetos visibles que indiquen qué ocurría en estos espacios, por lo que los arqueólogos analizan sedimentos y restos microscópicos.

Ese enfoque ha permitido identificar usos que van desde el almacenamiento de objetos rituales hasta la evidencia de quema o, incluso, al consumo de plantas psicoactivas. Cada galería, en esa línea, formaba parte de un sistema más amplio, donde la experiencia estaba cuidadosamente diseñada. “Si querían asustar, podían hacerlo. Si quisieron imponer asombro, también”, resume Rick.

Otro hallazgo clave tiene que ver con cómo estas galerías se relacionan con el tiempo. Muchas de ellas incorporan estructuras más antiguas que quedaron enterradas a medida que el sitio crecía. Sin embargo, no fueron clausuradas, se mantuvieron accesibles a través de nuevos corredores. “Era muy importante mantener el contacto con este espacio que representaba el pasado”, explica Rick.

Inversión en nuestra herencia

♦♦ Durante quince años, Antamina ha respaldado investigaciones y trabajos de conservación en Chavín de Huántar junto a aliados como la Universidad de Stanford y el Patronato Cultural del Perú. Este apoyo permitió importantes hallazgos arqueológicos, como nuevas galerías subterráneas, además de acciones de preservación para proteger los muros preincas y asegurar la conservación del sitio para futuras generaciones.

Esa decisión no es menor. En sociedades que comenzaban a volverse más complejas, donde surgían jerarquías y nuevas formas de organización, el pasado funcionaba como una fuente de legitimidad. “Es como afirmar ‘estamos en el lugar de los ancestros, y eso nos da legitimidad’”, señala el arqueólogo.

En ese contexto, el sitio también competía con otros centros ceremoniales por atraer peregrinos, muchos de ellos provenientes de élites capaces de movilizar recursos y trabajo. Generar impacto no era solo simbólico, sino también estratégico.

REESCRIBIENDO LA HISTORIA

Quizás uno de los cambios más relevantes que trae esta nueva mirada es cómo se entiende el periodo formativo en la cultura peruana. Durante mucho tiempo, se le consideró una etapa previa a la civilización. Sin embargo, las evidencias actuales contradicen esa idea. “Nos ha llevado a una idea

1/



FOTOS: EQUIPO DE INVESTIGACIÓN DEL MONUMENTO DE CHAVÍN



2/

“

“LA SOFISTICACIÓN QUE ESTAMOS CONOCIENDO DE CHAVÍN ES ALGO QUE BIEN PODRÍA EQUIPARAR A CUALQUIER RELIGIÓN DE HOY SI HUBIESE SIDO PRESERVADA”.

John Rick
ARQUEÓLOGO

1. CHAVÍN ES RECONOCIDA COMO PUNTO DE PARTIDA CLAVE EN LA CULTURA PERUANA. UNA SOCIEDAD SOFISTICADA Y COMPLEJA QUE SIGUE HABLÁNDONOS A TRAVÉS DE SUS LANZONES, CERÁMICAS, PLAZAS Y MÁS.

2. EL USO DE ROBOTS HA SIDO TRASCENDENTAL EN LA INVESTIGACIÓN. ELLOS EXPLORAN EN DUCTOS DE VENTILACIÓN, QUE APENAS TIENEN 30 X 30 CM DE AMPLITUD.

3. LAS ÚLTIMAS EXCAVACIONES HAN PERMITIDO CONOCER A PROFUNDIDAD LA RELIGIÓN QUE CHAVÍN PRETENDÍA EXPANDIR: HAY ZONAS DE SACRIFICIOS, AISLAMIENTO SENSORIAL, RITUALES Y MÁS.

3/



de complejidad enorme. Chavín fue muy bien pensado, calculado al detalle”, afirma Rick.

Lejos de ser un sistema estático, el sitio muestra señales de experimentación: cambios en la arquitectura, ajustes en las prácticas y abandono de ciertas formas cuando no cumplían su función. Ese nivel de planificación no solo habla de su capacidad técnica, sino también de

una comprensión profunda de cómo construir y sostener creencias. “Es una sofisticación que puede equipararse con cualquier religión de hoy”, enfatiza Rick.

En un contexto donde la tecnología e inmediatez suelen imponerse, la arqueología puede parecer lejana. Para Rick, ocurre lo contrario e invita a reflexionar sobre esta ciencia. “¿Quiénes somos sin nuestro pasa-

do?”, plantea.

Chavín no solo permite entender una cultura específica, sino también procesos más amplios: cómo se construyen sistemas de creencias, cómo se legitima el poder y cómo se organiza una sociedad en torno a ellos. “Estaban dejando mensajes. Están ahí todavía. Solo falta girar nuestra mirada más a menudo, aún en medio de lo agitado de la modernidad”, concluye. //

♦ **Gastronomía**

Fuego coreano en Lima

Nació en Seúl y quiso ser rapero, pero encontró en la cocina su verdadero escenario. Hoy, Sang Jung es una de las piezas clave de Central, donde une la disciplina coreana con la biodiversidad peruana.



JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTOS:
DIEGO MORENO

En la cocina de Central, en Barranco, conviven acentos, técnicas y miradas de distintas partes del mundo. Hay peruanos, mexicanos, argentinos y europeos. También está Sang Jung, un chef nacido en Seúl que llegó al Perú hace más de una década persiguiendo una intuición: que aquí podía encontrar una nueva manera de entender la gastronomía. Hoy, desde el restaurante liderado por Virgilio Martínez —elegido el mejor del mundo en 2023—, el cocinero coreano aporta una sensibilidad marcada por la disciplina asiática, la precisión técnica y un profundo respeto por el producto.

Antes de pensar en ollas o cucharillos, Sang soñaba con otra vida. Quería ser rapero. En el colegio, participaba en festivales y asegura que era bueno improvisando. Pero a los 16 años algo cambió. Mientras trabajaba a medio tiempo en un bufet de la capital coreana, un

cliente regresó acompañado por amigos solo para probar otra vez la comida que él había preparado. “Ese momento me hizo sentir algo completamente nuevo”, dice en un español casi perfecto. Ahí entendió que quería dedicarse al noble arte de cocinar para los demás.

Su infancia en Corea también estuvo marcada por la comida. Sus padres tenían un pequeño ‘market’ y él creció rodeado de snacks, ingredientes y sabores de distintas partes. Cuenta que mezclaba bocaditos con arroz para experimentar texturas, mientras su hermana lo miraba extrañada. Hoy cree que esa curiosidad temprana sigue presente en su cocina.

De su vida en Seúl conserva el perfeccionismo y la concentración. Sus primeros recuerdos en restaurantes están ligados al silencio. “Había mucho respeto entre los chefs”, recuerda. Aunque ahora disfruta ambientes más abiertos y relajados, todavía valora esa capacidad de concentrarse completamente frente al fuego.

LOS ECOSISTEMAS AMAZÓNICOS INSPIRAN PARTE DE LA PROPUESTA DE CENTRAL, DONDE INGREDIENTES, TÉCNICAS Y BIODIVERSIDAD PERUANA DIALOGAN EN UNA EXPERIENCIA QUE CONECTA TERRITORIO Y COCINA.





DESDE CENTRAL, EL CHEF COREANO SANG JUNG HA ENCONTRADO EN EL PERÚ EL TERRITORIO PERFECTO PARA EXPLORAR NUEVAS FORMAS DE ENTENDER LA GASTRONOMÍA.

Un espacio icónico

♦♦ Fundado en Lima por Virgilio Martínez y Pía León, Central se ha convertido en uno de los restaurantes más influyentes del mundo gracias a su exploración de los ecosistemas y territorios del Perú. En 2023 fue elegido el mejor restaurante del planeta por The World's 50 Best Restaurants, consolidando una propuesta que combina investigación, biodiversidad y alta cocina. Dirección: Avenida Pedro de Osma 301, Barranco. Información y reservas: www.centralrestaurante.com.pe.

COCINA SIN FRONTERAS

Antes de aterrizar en Lima, trabajó en Australia y Estados Unidos. Sin embargo, afirma que fue en el Perú donde terminó de construir su identidad como cocinero. El país apareció en su radar después de descubrir por Internet un plato a base de pulpo de Central. Le pareció distinto a todo lo que veía entonces en restaurantes europeos o estadounidenses. Investigó más sobre Virgilio Martínez y decidió venir. En 2015, tomó un vuelo de casi 30 horas desde Seúl y llegó a una ciudad que le resultó caótica a primera vista, pero profundamente inspiradora.

Lo que más lo impactó fue la relación natural de los peruanos con la comida y la inmensa diversidad del territorio. Los ajíes, las papas, los tubérculos y los productos de la selva le abrieron un universo nuevo. “El Perú es un país muy creativo y con mucha libertad en la cocina”, comenta.

Hoy se desempeña como chef corporativo de Central. Supervisa la cocina, participa en la creación de platos y desarrolla proyectos y eventos dentro y fuera del país. Desde su mirada coreana, encuentra afinidades profundas entre ambas gastronomías: el gusto por los sabores intensos, el picante, los productos marinos crudos y la diversidad de ingredientes frescos, secos y fermentados.

Desde Mater, el centro de investigación de Central, Sang busca comprender el lenguaje de la cocina peruana. Cree que cada ingrediente es un universo y que el trabajo consiste en estudiarlo, descomponerlo y encontrar la mejor manera de expresar sus características. En esa búsqueda, Corea y Perú terminan conectando naturalmente: dos cocinas separadas por miles de kilómetros, pero cercanas en su manera de honrar el producto y construir sabor. //



En Lima, donde el boleto del bus suele terminar arrugado o perdido, un grupo de coleccionistas decidió guardarlos y organizar reuniones para quienes encuentran valor en esos papeles mínimos que cuentan la historia del transporte público y de la ciudad.



UNA COLECCIÓN DE LARGA RUTA



ÁNGEL
NAVARRO

FOTOS:
JULIO
REANO



LA EXPANSIÓN DE EMPRESAS DE TRANSPORTE PÚBLICO EN LOS AÑOS 90 PROVOCÓ LA APARICIÓN DE BOLETOS DE DIFERENTES COLORES, ESTILOS E INSCRIPCIONES, COMO LOS SIGUIENTES VIENDO HASTA LA ACTUALIDAD.

Más de 120 veces por día, la escena se repite: un bus se lanza por la izquierda para ganarle la carrera a otro; en la perpendicular, una combi —con más papeletas que asientos libres— actúa igual y, en la esquina de alguna avenida, llega el choque. Sea cual sea la consecuencia, ¿a quién llama uno para reclamar? La respuesta cabe en la mano. Literalmente. Basta meterla al bolsillo y sacar el boleto, que es, básicamente, el comprobante de pago.

Lo raro no es que tenga el número del responsable del choque; lo raro es que alguien lo mire. Más raro aún, que alguien lo guarde con delicadeza. Y todavía más improbable, que esos seres extraños se junten. Así aparecieron los llamados Encuentros Boleteros, en los que, una vez al mes, en algún punto diferente de Lima, coleccionistas se reúnen para intercambiar, vender o simplemente mostrar sus tesoros.

“En Lima uno nace, aprende a gatear, a caminar, a chapar su bus y, si no lo alcanza, aprende a correr”, menciona ‘Iguana’, coleccionista y “busólogo” que lleva a las reuniones gran parte de su colección de 8 mil boletos. Lo acompañan más de 20 coleccionistas que portan diversos boletos surgidos desde la “combización” en los años noventa, tras la crisis y quiebra de la empresa estatal Enatru. Así se pasó de un puñado de líneas a más de 500 rutas gestionadas por más de 300 empresas de transporte formal. Y cada una con su boleto.

Los boletos, entonces, empezaron a multiplicarse y a circular como los pasajeros. Acompañan a las palomas en sus nidos, a los estudiantes en sus mochilas y a los lectores en sus libros, cumpliendo su rol de separador popular. Con destino incierto, permanecen escondidos hasta que alguien encuentra valor en su diseño. Están los de propaganda política, los que funcionan como rifas, los que exhiben la riqueza del Perú y otros que prefieren la simpleza de mostrar su bus o apoyar causas sociales. Como Translima y sus boletos que, a principios de siglo, imprimieron en el reverso de sus dos millones de unidades el rostro de los desaparecidos a causa de la violencia de Sendero Luminoso.

La evolución de las empresas de transporte sigue una lógica similar. En un inicio fueron consorcios informales, creados como asociaciones de vecinos que buscaban conectar distritos periféricos con el centro. Con el tiempo adoptaron la forma de empresas y, en ese proceso, los boletos adquirieron ma-



De todo un poco

♦♦ La línea 104 fue una de las primeras empresas de transporte en incorporar publicidad en sus boletos, como fue el caso de una conocida campaña de la cerveza Pilsen. Por su lado, Translima los convirtió en postales de Lima Centro pensadas para coleccionar, mientras que la empresa Vipusa suele alquilar el revés de sus boletos para las campañas políticas de turno.

yor relevancia: una manera de sacar cuentas y buscar cierto orden. Así surgió la división clásica: adulto, medio pasaje, directo, interurbano y urbano. Y, ante el aumento de la demanda, las imprentas no han detenido sus rotativas en más de 30 años.

BOLETOS, BOLETOS, BOLETOS

El papel en el que se imprimen estos boletos no es muy distinto del que se utiliza en el periódico que acompaña esta revista. La diferencia está en el gramaje, lo que determina si resiste o no las inclemencias de la ciudad. Empresas como Gráfica Estrella participaron en este proceso desde antes del ‘boom’ del transporte público, cuando trabajaban mediante licitaciones con la Municipalidad de Lima. Con la expansión del sistema, también hubo una mayor apertura para el diseño: la creación de logos, colores y elementos gráficos que permitieran diferenciar a una empresa de otra.

No obstante, la producción de boletos no ha estado exenta de dificultades. Entre

“
EN LIMA UNO
NACE, APRENDE
A GATEAR, A
CAMINAR, A
CHAPAR SU BUS Y,
SI NO LO ALCANZA,
APRENDE A
CORRER

‘Iguana’

COLECCIONISTA DE BOLETOS



FOTOS: JULIO REAÑO

COMO SI FUERAN ÁLBUMES DE FIGURITAS, LOS COLECCIONISTAS REÚNEN SUS ARCHIVOS DE BOLETOS, INTERCAMBIAN EJEMPLARES REPETIDOS Y EXHIBEN ORGULLOSOS SUS MÁS REBUSCADAS RAREZAS.



2006 y 2007 se registró una escasez de materiales que obligó a importar papel desde China, de color cebolla, para luego volver al papel periódico clásico y mantener el mismo proceso de creación: diseño, elaboración de placas, impresión, numeración, engrapado, corte, refilado y empaquetado. Luego, son distribuidos a empresas como El Chino, que pide cada dos meses entre seis y diez millones de boletos.

En el plano normativo, la Autoridad de Transporte Urbano (ATU) establece una serie de requisitos que los boletos deben cumplir: mecanismos de control, canales de queja visibles, información sobre el seguro contra accidentes, RUC de la empresa y numeración correspondiente. No obstante, en el otro polo de este negocio están los informales, que cuentan con boletos genéricos con información muchas veces falsa. “Esa es la estafa más común en Lima, porque nadie se percata de si el boleto es de esa empresa y uno lo acepta sabiendo que solo Dios te protege en el trayecto”, menciona Sarita Guido Rivera, representante de Gráfica Estrella.

La aparición de los choferes-cobradores cambió el diseño por la practicidad, con impresiones ‘in situ’ del precio. Por el lado de la cantidad de impresiones, las extorsiones redujeron la producción de boletos, pasando de millones por mes a pedidos trimestrales en varios casos. A pesar de ello, el boleto permanece como un objeto menor, casi invisible, que registra —sin proponérselo— la forma en que una ciudad se mueve, se desordena y, de vez en cuando, intenta explicarse a sí misma. //

Encuentros boleteros

♦♦ Crioyo es la productora audiovisual detrás de Encuentro Boletero, espacio que reúne a coleccionistas de boletos de transporte público en Lima. Está liderada por Valeria Salcedo Coello, con Renato Soria como socio. Entre sus proyectos figura “Cuerpos en tránsito”, documental a cargo de Elian Luján Alva y Leonella Lliuyacc sobre cobradoras de transporte en la ciudad.

La primera edición de Encuentro Boletero fue en las oficinas de Crioyo, en La Victoria; la segunda, el domingo pasado, en la librería Dirección Equivocada, ubicada en Los Olivos. El ingreso es libre. Más información en su Instagram @crioyo_pe.



EL EQUIPO DE LA PRODUCTORA CRIYO TAMBIÉN PREPARA UN DOCUMENTAL SOBRE COBRADORAS DE TRANSPORTE PÚBLICO, “CUERPOS EN TRÁNSITO”.

DIVINO FUROR DEL MATCHA

Entre 'lattes', postres y nuevas rutinas de bienestar, el matcha gana espacio en el consumo diario. Cinco Matcha propone mirarlo y honrarlo desde su origen y calidad.

POR:
SAMANTA ALVA

Primero apareció como una alternativa al café. Luego llegó a las cartas de cafeterías, a los 'lattes' helados, a los postres, a los 'smoothies' y hasta a las rutinas de quienes buscan una energía más sostenida durante el día. El matcha vive su momento, pero su popularidad ha traído una observación importante: no todo polvo verde es igual. La calidad de la hoja, su origen, cosecha, molienda y conservación pueden cambiar por completo el color, el aroma, la textura y el sabor.

A diferencia de una infusión tradicional, el matcha se obtiene de hojas de té verde que pasan por un proceso específico hasta convertirse en un polvo fino. Al prepararlo, no se descarta la hoja: se consume completa. Por eso, su procedencia y tratamiento previo importan tanto. Desde el cultivo hasta la molienda, cada etapa influye en la experiencia final.

Esa búsqueda fue el punto de partida de Cinco Matcha, la marca creada por Belén Canales, una emprendedora de 26 años que, tras trabajar en el mundo corporativo, decidió dar el salto hacia un proyecto propio. "Lo conozco desde hace diez años, pero no encontraba en el Perú algo que realmente se sintiera como debía", cuenta. Después de

probar matchas de distintas regiones de Japón, cultivares y procesos, eligió uno de primera cosecha —ichi-bancha— de Uji, Kioto, sombreado durante 20 días y molido en piedra.

Su propuesta se sostiene en un 'signature blend' de los cultivares Okumidori y Yabukita. Para Belén, la diferencia se reconoce desde el primer contacto: "Un aroma más fresco y envolvente, un verde intenso y vibrante, una textura fina y un sabor balanceado, con un umami suave y sin amargor". No se trata solo de ofrecer matcha, sino de educar sobre la mejor forma de consumir esta bebida.

Cinco Matcha trabaja en dos formatos: latas reutilizables con 'refill pouches' de uso doméstico, pensadas para conservar mejor el producto y reducir el desperdicio en casa; y bolsas 'doypack' herméticas de 250 y 500 gramos enfocadas en cafés, restaurantes y hoteles. En ambos casos, la intención es llevar al consumo diario un matcha de especialidad, con procedencia, selección y detalle. //

CINCO MATCHA

EL MATCHA PUEDE PREPARARSE SOLO CON AGUA, EN 'LATTE' FRÍO O CALIENTE, CON ENDULZANTES NATURALES O INCLUSO EN RECETAS COMO 'CHIA PUDDING'.

CINCO MATCHA PUEDE ENCONTRARSE EN INSTAGRAM COMO @CINCOMATCHA, DONDE ANUNCIA SUS 'POP-UPS' Y NOVEDADES DE VENTA.



Té y salud

◆◆Más allá de la tendencia, el matcha ha ganado interés por sus beneficios. Expertos de Cleveland Clinic destacan su aporte de polifenoles, catequinas, L-teanina, antioxidantes flavonoides y clorofila. Estos compuestos se asocian con metabolismo, digestión, concentración, reducción del estrés, salud cardiovascular y protección celular.

El reestreno de "Top Gun" devuelve a la pantalla grande un clásico que redefinió el espectáculo ochentero y consolidó a Tom Cruise como estrella, en un momento en que la experiencia en salas vuelve a estar en discusión.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

Cuando "Top Gun: pasión y gloria" se estrenó el 16 de mayo de 1986, las críticas no fueron amables. Los reseñistas de la época la despacharon sin mucho trámite, como un entretenimiento ruidoso con fuertes delirios de grandeza militarista. El público en general supo apreciar otras cosas: su look a lo videoclip, muy en boga entonces, además del relato de superación, la belleza de los actores y, desde luego, el magnífico espectáculo aéreo. Para fines de ese año, la película había recaudado más de US\$356 millones en todo el mundo, con un presupuesto de apenas US\$15 millones. Era la película más taquillera de 1986, y su actor principal, Tom Cruise, apenas tenía 23 años.

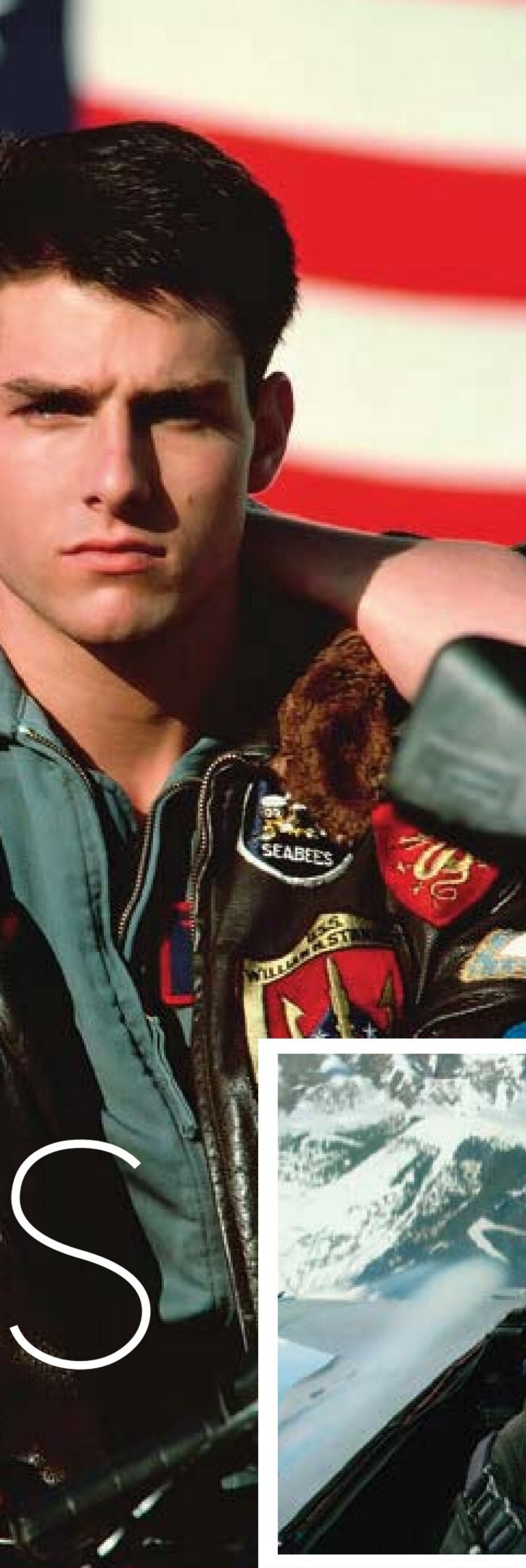
Lo que hizo Tony Scott con aquella película de aviones no fue aspirar a un cine de mayor lustre, como el de su hermano Ridley Scott. Lo suyo era el cine como inyección de adrenalina, como escapismo sin disculpas. Las escenas aéreas eran impresionantes, al igual que su fotografía de tonos cálidos y dorados. Incluso la banda sonora logró colocar en la radio temas como "Danger Zone", de Kenny Loggins, y "Take My Breath Away", de Berlin.

El crítico Sebastián Zavala, de Cinencuentro, recuerda el filme como "un producto de su época", que manejaba un punto de vista inocente sobre el complejo militar estadounidense. "Tiene secuencias aéreas memorables, la famosa escena del vóley y una fotografía muy cálida. Como entretenimiento, funciona muy bien. Pero lo que la mayoría de gente recuerda es, sobre todo, el rol



AIRE
DE

GRANDE



TOM CRUISE Y KELLY MCGILLIS EN "TOP GUN", LA HISTORIA QUE CONVIRTIÓ EL ROMANCE ENTRE MAVERICK Y CHARLIE EN UN ÍCONO DEL CINE OCHENTERO.

de Tom Cruise [...]. Fue una de las películas que lo confirmó como una estrella". El impacto de "Top Gun" fue más allá de la taquilla. Los niveles de reclutamiento en EE.UU. se dispararon en un 500% tras el estreno.

"Top Gun" también ha alimentado lecturas inesperadas y bastante hilarantes. Una de ellas la hizo Quentin Tarantino en un célebre monólogo dentro de la película "Sleep With Me", en el que confiesa que el guion es "uno de los mejores de la historia" y que la cinta contendría una lectura homoerótica entre los pilotos Maverick (Cruise) y Iceman (Val Kilmer). "Top Gun" es la historia de un tipo que lucha contra su propia homosexualidad", sostiene, y aporta referencias que hasta los propios guionistas encontraron sorprendentes. El mismo Tony Scott admitió, divertido, años después: "No tenía idea de que lo que estaba haciendo era un tipo de porno sutil".

FOTOS: PARAMOUNT PICTURES



Treinta y seis años después del original llegó "Top Gun: Maverick", una secuela tardía que nadie esperaba pero que Cruise produjo con la convicción de que tenía un hit entre manos. Y no le faltaba razón. Filmada antes de la pandemia, la película fue retenida dos años porque su actor principal estaba convencido de que debía estrenarse en pantallas grandes y no ir directo al streaming. En aquellos días del COVID-19, estudios como Warner optaron por el estreno simultáneo en salas y plataformas, un modelo que varios cineastas rechazaron públicamente, entre ellos Christopher Nolan. Cruise peleó en la misma dirección: ninguna plataforma, ventana exclusiva en cines. Cuando finalmente se estrenó, en 2022, el público respondió de una manera que pocos anticipaban. Recaudó casi US\$1.500 millones en todo el mundo y fue la primera película en la historia de Cruise en superar los US\$1.000 millones. Como sostiene el crítico Zavala, fue una película que "ayudó a salvar las salas".

Con "Top Gun 3" ya en desarrollo —guion avanzado, con el productor Jerry Bruckheimer de regreso y Cruise dispuesto a ponerse el traje de piloto por tercera vez—, la saga no muestra señales de agotamiento. El anuncio se hizo oficial el mes pasado en el CinemaCon 2026, en Las Vegas, donde Paramount confirmó que el proyecto está en marcha. Tampoco su protagonista muestra señales de cansancio: a los 63 años, Cruise sigue siendo el argumento más sólido de la industria a favor del cine como una experiencia irrepetible. //

SIN DOBLES DE RIESGO EN LA MAYORÍA DE SUS ESCENAS, TOM CRUISE LLEVÓ EL REALISMO AL LÍMITE EN "TOP GUN: MAVERICK".

ZA

EL DATO

Desde el 13 de mayo, "Top Gun" y "Top Gun: Maverick" volverán a proyectarse en salas del país. Será una oportunidad para reencontrarnos con ambas entregas en pantalla grande, el formato para el que fueron concebidas.

Sostenibilidad

DISEÑAR UN FUTURO ANCESTRAL

LAS RESISTENTES FIBRAS DE LA CHAMBIRA, UNA PALMERA AMAZÓNICA, SE TIÑEN ANCESTRALMENTE CON FRUTOS, HOJAS O SEMILLAS QUE LES DAN COLORES ÚNICOS A SUS ARTESANÍAS.



**DIANA GONZALES
OBANDO**

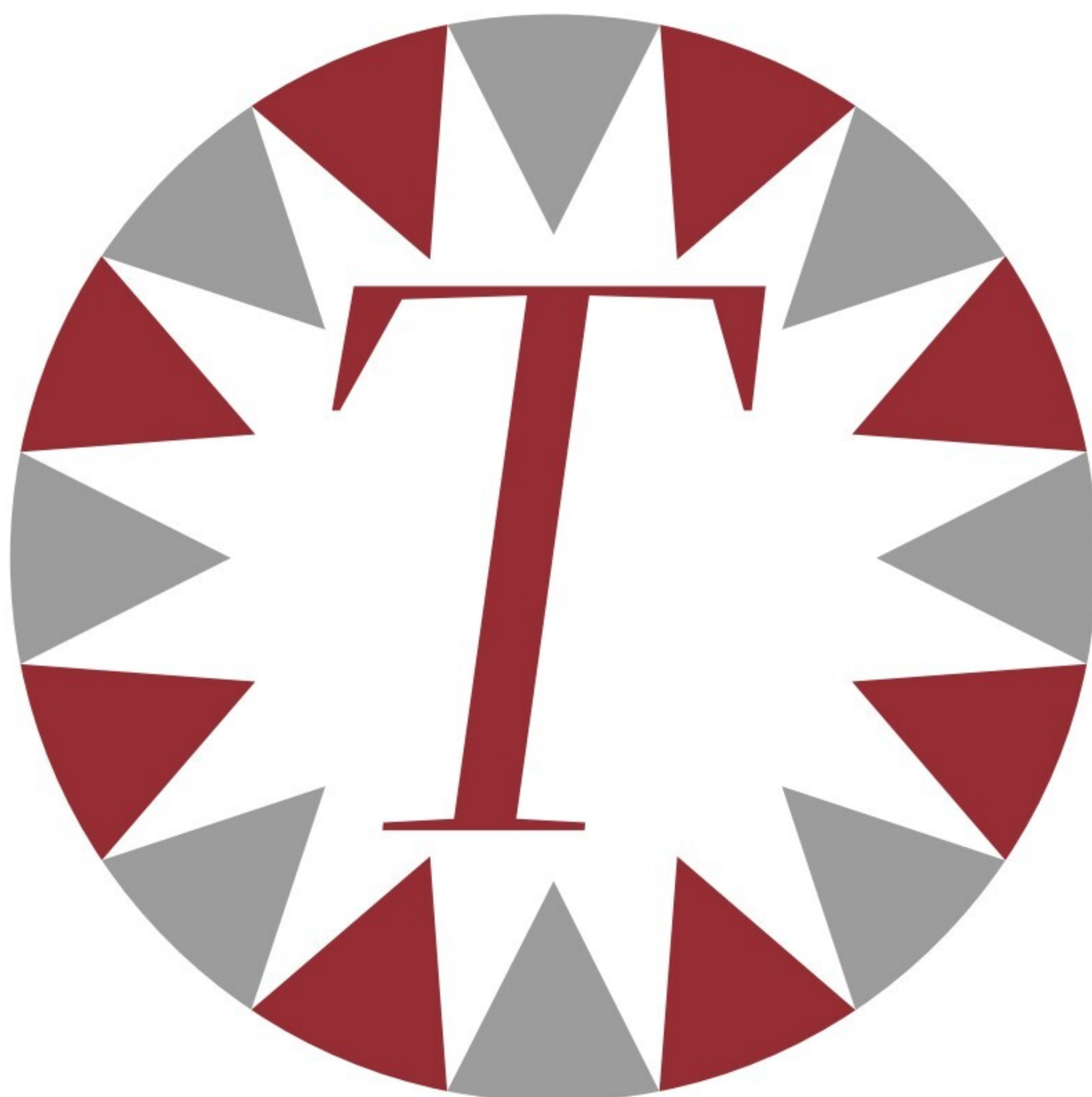
FOTOS:
RICHARD HIRANO



En la Comunidad Nativa Río Marañón, en Loreto, las artesanas que trabajan la fibra de chambira con saberes tradicionales están innovando sus productos con material textil de segundo uso de aviones como cortinas, mantas y asientos. ¿En qué consiste este proyecto que fortalece la economía de las mujeres kukama-kukamiria?



LAS MUJERES DE LA ASOCIACIÓN FIBRA Y ARTE DEL MARAÑÓN, DE LA COMUNIDAD NATIVA RÍO MARAÑÓN, MUESTRAN SUS PRODUCTOS TRADICIONALES Y LOS ELABORADOS CON EL MATERIAL RECICLADO.



FOTOS: RICHARD HIRANO

ras navegar media hora por el caudaloso Marañón, saliendo del puerto de Nauta, llegamos a la comunidad. Nos esperan mujeres artesanas kukama-kukamiria conocidas por dominar con sus manos el arte de la fibra vegetal de la chambira, una palmera amazónica con la que continúan tejiendo una tradición que alcanza a sus madres, abuelas y generaciones más antiguas.

Actualmente, reciben a turistas y visitantes de los cruceros amazónicos que se detienen por unas horas en esta tierra alejada de todo ruido. Aquí pueden convivir con ellas, conocer su visión del mundo y de su gastronomía. Compran sus artesanías como canastas, paneras y los hermosos pajaritos inspirados en las especies originales que le rinden homenaje a la naturaleza que las rodea. Con este trabajo generan ganancias para sostenerse, así como a sus hijos. Pero los turistas no llegan todos los días a la Comunidad Nativa Río Marañón.

Con el proyecto “Saberes que crean futuro” implementado por Unesco Perú como parte del Programa de Sostenibilidad Segundo Vuelo de Latam Airlines Perú, las 13 mujeres de la Asociación Fibra y Arte del Marañón están recibiendo el impulso necesario que potenciará su arte bajo un enfoque sostenible e incorporando sus saberes a nuevos productos con materiales reciclados. La aerolínea dona uniformes, telas de asientos y plásticos utilizados a bordo que, en lugar de ser desechados, tendrán una nueva vida en los artículos elaborados con las técnicas ancestrales.

EL RETO DE LOS MATERIALES

La diseñadora textil Laura Sacchi es parte del proyecto. Ella siempre ha trabajado con comunidades, es una mediadora, alguien que traduce las técnicas indígenas y las traslada al mercado actual en conjunto. Poner a conversar los materiales de asientos, mantas, cortinas (pensados en su resistencia y durabilidad), con una materia prima sostenible como la chambira, ha significado un reto absoluto para ella con resultados emocionantes y nos explica por qué. Al ser el cosido artesanal de fibra la técnica usada en esta comunidad, a Sacchi se le ocurrió cortar el material reciclado en tiras y hacer que reemplacen o se mezclen con la fibra, de tal manera que se pueda coser.

El proceso es difícil. Conseguir la chambira puede ser hasta peligroso; ir al bosque, cortarla, desfibrarla, secarla y





ARRIBA: PRODUCTOS DEL PROYECTO “SABERES QUE CREAN FUTURO” IMPLEMENTADO POR UNESCO PERÚ EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD SEGUNDO VUELO DE LATAM AIRLINES PERÚ. ABAJO: TEJIDO PLANO CON CHAMBIRA.

EN LA IMAGEN IZQUIERDA, RUBÍ PINEDO SALINAS (SENTADA) Y LEANA TUISIMA IPUSHIMA COSEN LAS FIBRAS DE CHAMBIRA Y LAS TIRAS DE LOS TEJIDOS RECICLADOS.

XIMENA QUEROL,
DIRECTORA EJECUTIVA DE
SECTOR3 Y ENCARGADA
DE LA ARTICULACIÓN
COMERCIAL Y DISEÑO
DEL PROGRAMA DE
SOSTENIBILIDAD SEGUNDO
VUELO DE LATAM.



GABRIELA ALTUNA ES
LA ESPECIALISTA DE
COMUNICACIÓN Y CULTURA
EN EL SECTOR CULTURA
DE UNESCO PERÚ.



teñirla implica tiempo; pero estas mujeres han demostrado tenacidad y talento. Con su creatividad, la asesoría y el diseño de Sacchi han elaborado accesorios únicos como la cartera arcoíris, la juane (por su forma similar a un juane), la ‘pishpira’ que quiere decir ‘mujer coqueta’ porque es un accesorio decorativo que les recuerda a una mujer; monederos con forma de caracolitos, posavasos de sandías. Son productos auténticos que solo nacen de sus manos. “Lo importante es que todas puedan hacer la producción y trabajen juntas. Es un compromiso total por parte de todas para lograr la colección. Les he dado ideas, pero es un trabajo colectivo”, comenta la diseñadora. A veces, solo hace falta un poco de apoyo y hacer que crean en su propio talento.

ECONOMÍA DEL DÍA A DÍA

Como parte de la tradición de bienvenida a la comunidad, las mujeres nos muestran el recorrido que hace la chambira hasta llegar a convertirse en una pieza artesanal. La señora Francisca Orozco nos cuenta sobre este trabajo de sostenibilidad: “Nosotras reforestamos la palmera para poder tener siempre nuestra materia prima. Solo se cosecha una vez al año. Es importante ser resiliente con el cambio climático y con nuestra selva. En la comunidad tenemos sembradas 2.985 palmeras reforestadas”, enfatiza. La meta es llegar al año 2030 con 10.000 palmeras. Francisca también nos explica cómo tiñen las fibras con frutos y vegetales: los aplas-

tan, los hierven y, dependiendo del color que estén buscando, usan cúrcuma para el amarillo, achiote para el naranja, henna para el negro, retama para el marrón. Así se ha hecho siempre.

Juana Amias Mozambite, miembro de la asociación, veía de pequeña a su abuela elaborando ‘shicras’ (bolsos), abanicos y sombreros de chambira. Nunca le dio importancia, pero de grande aprendió su valor. Está bastante entusiasmada con el proyecto: “Estoy muy contenta con este trabajo. Nunca imaginé tener un ingreso mayor y hacer cosas novedosas. Yo solamente hacía chambira, ahora estoy cosiendo tela fusionada con chambira. Es una oportunidad de que conozcan nuestro trabajo”, resalta Juana. Con cinco hijos aún a su cargo, vender sus productos más allá de su comunidad al precio justo es una ilusión que les permitirá sostener la educación y la salud de sus pequeños.

Precisamente, este proyecto busca apoyar a mujeres con menos acceso a los mercados “sea por aspectos culturales, por salir menos de la comunidad, por tener una carga familiar y del hogar no remunerada mucho mayor a la del hombre. Entonces, las ayudamos a empujar la articulación comercial”, nos explica Ximena Querol, directora ejecutiva de Sector3 y encargada de la articulación comercial y diseño del Programa de Sostenibilidad Segundo Vuelo de Latam. Con la asociación de la Comunidad Nativa Río Marañón están de-

Al cuidado de los saberes

◆◆ Además de la Asociación Fibra y Arte del Maraón, en Loreto, el proyecto “Saberes que crean futuro” impacta directamente en 79 artesanas y portadoras de saberes tradicionales de Lima, Ayacucho y Cajamarca.

◆◆ La Comunidad Nativa Río Maraón se ubica a 30 minutos en transporte fluvial desde el puerto de Nauta, en Loreto. Es parte de la zona de amortiguamiento de la Reserva Nacional Pacaya Samiria. Cuenta con una población de aproximadamente 200 personas.

◆◆ Sus habitantes pertenecen, en su mayoría, al pueblo kukama-kukamiria y se dedican a la pesca, agricultura (yuca, plátano) y a la artesanía con fibra de chambira.

◆◆ El 20 de mayo se realizará “Comunidades Conectadas”, un ‘pop-up’ en el que las artesanas presentarán sus historias, procesos y colecciones. La cita es en la tienda Qaytu (Av. Pedro de Osma 135, Barranco).



FOTOS: RICHARD HIRANO



EL PROYECTO BUSCA REVALORAR A LAS MUJERES KUKAMA-KUKAMIRIA, SUS SABERES Y LAS TÉCNICAS QUE SOSTIENEN EN SUS MANOS POR GENERACIONES. LA ASOCIACIÓN ESTÁ FORMADA POR 13 MUJERES ENTRE 28 Y 71 AÑOS.



LA DISEÑADORA TEXTIL LAURA SACCHI TRABAJA DE LA MANO DE LA COMUNIDAD INCENTIVANDO LA CREATIVIDAD Y ASESORÁNDOLAS EN EL DISEÑO FINAL DE SUS PRODUCTOS PARA SALIR A LA VENTA BAJO UN PRECIO JUSTO.

sarrollando los productos desde cero, pero, como parte del proyecto, han asesorado a tres asociaciones más de Lima, Ayacucho y Cajamarca. Además, trabajan con diseñadores, con ‘retailers’ y con tiendas de Lima, por ahora.

Para la especialista de comunicación y cultura en el sector Cultura de Unesco Perú, Gabriela Altuna, con este proyecto se busca generar reconocimiento a las mujeres de las comunidades, valorar el tiempo dedicado a este trabajo artesanal y lograr un impacto profundo en su economía. Por ello, refiere que se busca un mercado donde puedan vender los diseños y se pague el precio que merece este conocimiento. “La idea es desarrollar capacidades, brindar herramientas y abrir espacios para que luego ellas solas puedan gestionarse en ellos”, comenta Altuna. Hay que prestar atención: estamos hablando de productos de hoy elaborados con técnicas ancestrales sin que esto sea una contradicción. Estas mujeres reutilizan materiales y les dan una nueva vida mientras se sirven de la naturaleza con respeto, reforestando sus bosques y cuidándolos para las próximas generaciones. Tendremos la oportunidad de comprar los artículos innovadores, los más tradicionales y conocer a profundidad sus procesos en el lanzamiento de la colección con las mujeres kukama-kukamiria el 20 de mayo en la tienda Qaytu de Barranco. //

Tema de la semana

UNA RECUPERACIÓN DESIGUAL

Aunque más de medio millón de peruanos salieron de la pobreza en el último año, el país aún no logra revertir el impacto económico y social que dejó la pandemia.

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

La pobreza en el Perú mostró un retroceso en 2025, pero todavía no alcanza los niveles anteriores a la pandemia. Según cifras oficiales del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), el 25,7% de la población se encontraba en situación de pobreza monetaria al cierre del año pasado, lo que

representa una reducción de 1,9 puntos porcentuales respecto de 2024.

El descenso marca el segundo año consecutivo de mejora después del fuerte deterioro social que dejó la crisis sanitaria. Según el reporte, alrededor de 567 mil personas lograron salir de la pobreza en 2025, un dato que refleja cierta recuperación

de los ingresos y del consumo en los hogares peruanos.

La mejora reciente se explica, en parte, por factores macroeconómicos. La moderación de la inflación, el crecimiento del empleo urbano y una leve recuperación de la actividad económica han permitido mejorar el poder adquisitivo de las familias. Aun así, los avances no han sido homogéneos.

Mientras que en las ciudades la pobreza se redujo a 23,4%, en las zonas rurales todavía alcanza al 35,5% de la población. Esta diferencia refleja problemas estructurales que van más allá del ingreso económico, como el acceso a servicios básicos, infraestructura y oportunidades productivas.

El mapa regional también revela profundas desigualdades. Departamentos como Cajamarca y Loreto registran tasas de pobreza superiores al 40%, mientras que regiones como Ica o Moquegua presentan niveles considerablemente menores.

La pobreza extrema, por su lado, mostró una leve reducción y se ubicó en 4,7%. Es decir, 1,6 millones de personas no logran cubrir siquiera el costo de una canasta básica de alimentos.

Los especialistas advierten que, al ritmo actual, el Perú podría tardar varios años en volver a los niveles prepandemia, y que esto dependerá no solo del crecimiento económico, sino también de políticas públicas focalizadas en los sectores más vulnerables. //

AFP



Punto clave

Aunque una parte de la población ha salido de la pobreza, un 32,8% de peruanos se encuentra en riesgo de volver a caer en ella ante cualquier shock económico, como la pérdida de empleo o el aumento del costo de vida. Este grupo constituye una “zona gris” que evidencia la fragilidad de la recuperación.

ANTES DE LA PANDEMIA, EN 2019, LA POBREZA AFECTABA AL 20,2% DE LA POBLACIÓN.

Reconocimiento

Papas peruanas conquistan Europa

Tiyapuy, marca local que revaloriza la papa nativa y el trabajo de agricultores, obtuvo el primer lugar como mejor producto internacional en el Salón Gourmets de Madrid 2026, en su primera participación.



POR:
PIERINA DENEGRÍ DAVIES

En un escenario donde conviven caviars, jamones ibéricos y algunos de los productos más exclusivos del mundo, una papa peruana logró captar todas las miradas. No cualquier papa, sino aquella que crece en las alturas de los Andes, cultivada por generaciones y hoy convertida en protagonista de una propuesta que combina identidad, sabor y propósito.

El reconocimiento llegó en el Salón Gourmets de Madrid, una de las vitrinas más exigentes de Europa para alimentos de alta gama. Allí, Tiyapuy obtuvo el primer lugar como mejor producto internacional, una categoría que, desde su primera edición, busca destacar propuestas únicas provenientes de fuera de España. La marca peruana no solo participaba por primera vez: también lo hacía llevando consigo un producto que difícilmente puede replicarse en otro lugar del mundo.

Detrás de este logro hay una historia que comenzó incluso antes de que la empresa existiera formalmente. Nathalia Mateus Amaya, directora global de Márketing, fue parte del proyecto desde su concepción, cuando el fundador Carlos Añaños la convocó a sumarse a una idea que buscaba algo más que desarrollar un negocio. El objetivo era

poner en valor el trabajo de los agricultores de los Andes peruanos a través de uno de sus cultivos más emblemáticos: la papa nativa.

El camino no fue sencillo. La empresa se gestó en plena pandemia, en medio de incertidumbre y desafíos logísticos que obligaron a levantar una planta de producción y definir procesos a distancia. Sin embargo, el propósito terminó marcando el rumbo. La marca salió al mercado a finales de 2020 y, en poco tiempo, encontró una buena recepción en el Perú, especialmente por su propuesta de valor ligada a la alimentación natural y a la trazabilidad del producto.

Hoy, ese mismo enfoque ha permitido que Tiyapuy se expanda a más de diez países, llevando sus snacks de papas nativas y, más recientemente, sus papas prefritas congeladas a mercados donde el consumidor redescubre un sabor que, en muchos casos, había olvidado o desconocía. Porque más allá de su apariencia colorida, lo que sorprende es lo auténtico de la propuesta.

RECONOCIMIENTO AL PRODUCTOR

Si algo sostiene esta marca, no es solo la calidad del producto, sino la relación directa con quienes lo hacen posible.

TRABAJAN DE LA MANO CON MÁS DE 1.500 FAMILIAS AGRICULTORAS DE PROVINCIAS ALTOANDINAS COMO AYACUCHO Y JUNÍN, DONDE LA PAPA NATIVA SE CULTIVA DESDE HACE GENERACIONES.

TIYAPUY OFRECE PAPAS NATIVAS EN TUBOS, OPCIONES SABORIZADAS, PAPAS PREFRITAS CONGELADAS Y MIXTURAS CON CAMOTES Y CHIFLES, TODAS CON UNA PROPUESTA NATURAL.





FOTOS: TIYAPUY

Tiyapuy trabaja actualmente con más de 1.500 familias de agricultores altoandinos, cuando en sus inicios eran apenas 50. El crecimiento no ha sido únicamente comercial, también ha sido social.

El modelo se basa en un vínculo cercano y en condiciones más justas. La empresa paga precios significativamente más altos por la papa nativa y realiza precompras que garantizan la sostenibilidad de los cultivos en el tiempo. Esto ha generado un impacto concreto en las comunidades, al punto de que muchos jóvenes que habían migrado a las ciudades han regresado a sus tierras para retomar la agricultura como proyecto de vida. Más del 50% de este grupo son mujeres, muchas de ellas cabezas de familia, que hoy encuentran en este trabajo una fuente estable de ingresos y reconocimiento.

A esto se suma un componente poco habitual en la industria, la trazabilidad del producto. Cada empaque incluye un código que permite conocer no solo el origen de la papa, sino también quién la cultivó. Este nivel de transparencia no solo busca informar, sino también dignificar. Poner rostro y nombre a quienes sostienen la cadena productiva es una forma de revalorizar su trabajo.

El premio en Madrid, en ese sentido, trasciende lo gastronómico. No se trata únicamente de un reconocimiento a la calidad de un snack, sino a un modelo que conecta nuestra biodiversidad, tradición e innovación.

Y es justamente ahí donde radica su mayor fortaleza. Entender que, antes que un producto gourmet, la papa nativa es una herencia viva. Una que, desde los Andes, hoy encuentra nuevas formas de llegar al mundo. //



Sabores andinos en Madrid

♦♦ La participación de Tiyapuy en el Salón Gourmets de Madrid fue también una experiencia sensorial. En su stand, los visitantes pudieron probar sus chips de papas nativas en formato tubo, elaborados solo con sal de Maras, además de su innovadora línea de papas nativas prefritas congeladas. Estas últimas sorprendieron por su textura crujiente por fuera y suave por dentro, así como por sus colores y sabores únicos. La propuesta generó curiosidad inmediata, especialmente entre quienes descubrieron por primera vez la diversidad y la riqueza de la papa peruana.

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
© @victoridrogo_



1.



1/

Coqueta.

Kelz Stegui en la presentación de la nueva fragancia exclusiva de Natura, Aura Alba. Casa W, San Isidro.

2/

En clave saludable.

Yasmin Kahatt y Claudia Oliveira presentes en la apertura de la décimo tercera tienda de Flora & Fauna. San Isidro.

3/

En casa.

Ximena Chunga y Patricia Cortijo, líderes de Madam Tusan, festejan los 15 años de historia del reconocido restaurante de comida oriental. San Isidro.

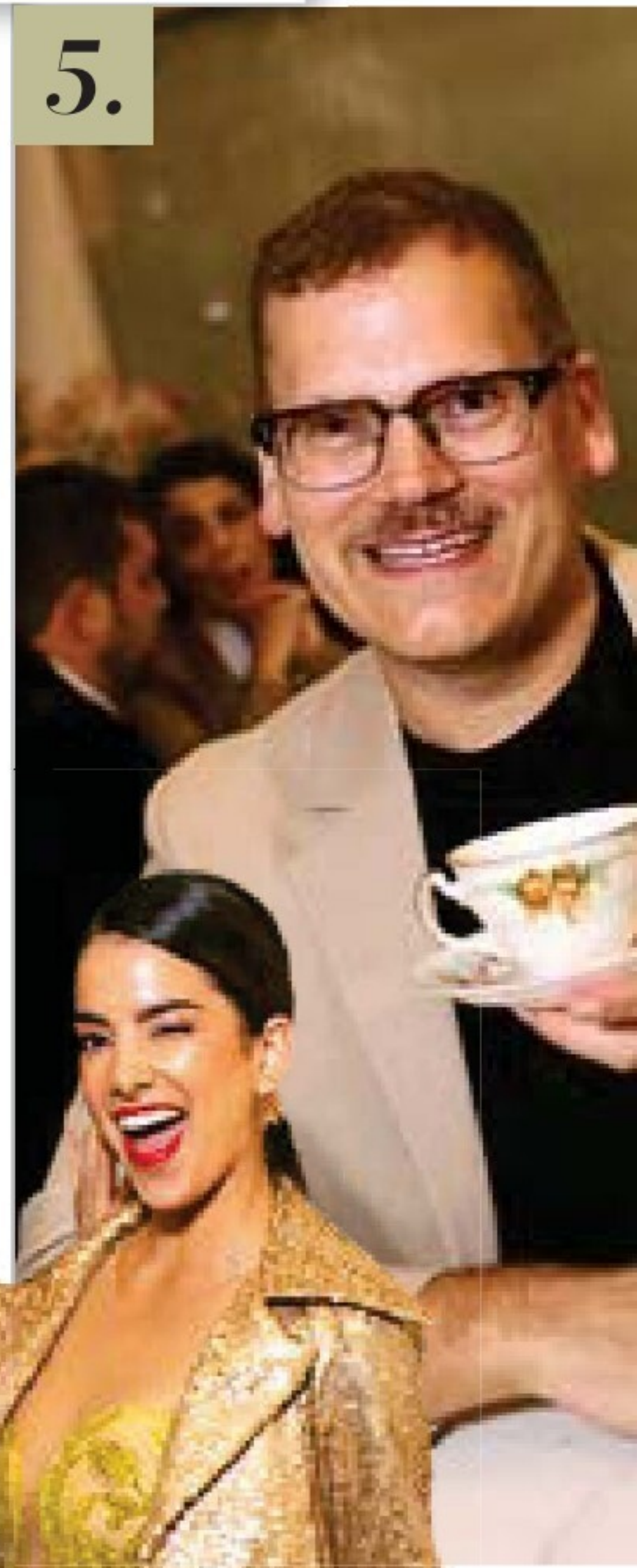
3.



2.



5.



4/

Entre misses.

Niva Antezana y Suheyn Cipriani dan cátedra de estilo en el Boutique Moda Perú Otoño-Invierno 2026 en el hotel Pullman. San Isidro.

4.





Moda, gastronomía y cultura calientan las tardes y noches en la capital con propuestas originales y exclusivas. Las mejores fotografías en nuestro recorrido semanal.



5/

Pase usted.

Kristopher Collins, The Gay Baker, inaugura su Tea Room en el Británico Cultural Station, Miraflores.

6/

Piquitos y piqueños.

Álvaro Roncal y la 'foodie' Mapi Polanco, listos para probar las delicias de Madam Tusan en su celebración de aniversario. San Isidro.

7/

'Dream team'.

Víctor Álvarez, Jorge Muñoz, Mauro Pellegrino, Emilio Macías, Luis Debellis, Pablo Profumo y Christian Bravo acompañan a Francesca Ferreyros en su llegada a Popurrí, celebrado con un 'after office' entre amigos. San Isidro.

8/

Lectora 'fashion'. Paloma Zimmermann derrocha dulzura en el lanzamiento de la nueva colección de Parfois: "The Book Club". Librería La Rebelde, Barranco.

9/

Raíces artísticas. Manuel Limay da la bienvenida a su exposición "Respira la tierra" en galería Oders, Barranco.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe



10/ Impulsoras.
Viviana Infantas y Vivian Polar, del Centro Internacional de la Papa, asisten a la exposición "Respira la tierra" de Manuel Limay. Barranco.

11/ Bitácora de moda.
Angela Kusen y Sandra Bernal destacan con sus looks en el lanzamiento de la colección "The Book Club" de Parfois. Librería La Rebelde, Barranco.



12/ Radiantes.
Sophia Alarcón y Majo Colca participan de la presentación de la nueva fragancia Aura Alba de Natura, en Casa W. San Isidro.

13/ De portada.
Kaitlyn Douglas y Avril Stiglich, preparadas para la pasarela de Ignatta en el Boutique Moda Perú Otoño-Invierno 2026 en el hotel Pullman, San Isidro.

14/ Reales.
Su-Lin Garbett-Shiels, flamante embajadora del Reino Unido, y Enrique Anderson OBE posan junto al retrato de la reina Isabel II en la inauguración del Tea Room by The Gay Baker en Miraflores.

15/ Tradición familiar.
Erasmo Wong, Eileen Wong y Efraín Wong durante la apertura del nuevo local de Flora & Fauna, ubicado en la misma calle en que sus abuelos abrieron su primer negocio. San Isidro.

17.



20.

16.



19.

18.



Experiencias EC

Exclusivo para suscriptores

La reciente edición del Ironman 70.3 en el Perú se vivió con la energía a tope. La cita deportiva, que tuvo como escenario la Costa Verde en Chorrillos, convocó a más de mil triatletas.



16/

Todo a pulmón.
Gonzalo Caro contagia energía en la cita deportiva.

17/

Hinchas acérrimos.
Kai Miranda y María Claudia Echegaray alientan con alma y corazón.

18/

Para el recuerdo.
En el stand de El Comercio, los presentes immortalizaron la fecha con originales fotografías.

19/

De fotografía.
Rodrigo Crovetto, contentísimo con la medalla conseguida en esta edición del Ironman.

20/

¡Esa gente!
Ximena Sotelo, Jairo Ocaña y Coco Barrantes, team El Comercio, suman espíritu y ánimo a la fecha.



LA RECONOCIDA
ACTRIZ LESLIE
STEWART (53) JUN-
TO A SU HIJA ARIANA
RIFAI (25) SE REÚNEN
EN UNA SERIE DE
CONVERSACIONES
CADA SEMANA EN EL
PODCAST "AY MAMÁ"
(IG: @AYMAMAPOD-
CAST).

♦ **En portada**

“Mi mamá es mi consejera, mi amiga, es totalmente distinta a lo que ustedes pueden ver”



**DIANA
GONZALES
OBANDO**

FOTOS:
DIEGO MORENO

La actriz peruana Leslie Stewart se reinventa junto a su hija Ariana Rifai e incursionan en el podcast “Ay mamá” en el canal de YouTube Alta TV. Son dos maneras de ver el mundo, vivirlo y comentarlo cada una desde sus experiencias generacionales. También tendrán invitados como psicólogos, emprendedores y artistas.

LESLIE
ARIANA



Ariana Rifai dice que es de la generación de cristal. Leslie Stewart piensa que eso es una tontería. Leslie, la chica mala de las telenovelas peruanas y una de nuestras actrices más legendarias, se reinventa en el podcast “Ay mamá” junto a su hija Ariana de 25 años. Como en su vida diaria, aquí hablan con total libertad. Pueden tender diferencias generacionales, pero su relación mamá e hija es de las más auténticas y sinceras.

Leslie mira hacia el pasado, y por supuesto hay cosas que cambiaría. “He sido cariñosa, pero me hubiera gustado serlo más. Hay cosas que mejoraría, palabras que no usaría. Ahorita, si tuviera un hijo, lo criaría diferente”, le comenta a Somos. Aunque manteniendo principios indiscutibles.

Como madre, ¿cuáles serían tus no negociables?

Leslie: Son los mismos de antes, como el respeto a las personas mayores. Se puede discutir alturadamente, pero a las personas mayores se las respeta. Siempre se debe saludar, con beso, puño, como quieras. No hacerles daño a los demás bajo ningún punto de vista. Y el respeto a los animales. En casa siempre ha habido animales y se les respeta como tal. Tampoco es que sean como hijos, yo a mis gatos no los visto.

¿Cómo es tener a Leslie Stewart como mamá?

Ariana: Muy aparte de su carrera como actriz, la conozco como otra persona dentro de mi casa. Me dice qué hacer, qué no hacer, es mi consejera, mi amiga, es totalmente distinta a lo que ustedes pueden ver. Sí, es eufórica, es adrenalínica, escucha música todo el día, grita, actúa dentro de la casa, pero

EN EL SET DE GRABACIÓN DE “AY MAMÁ” CON LESLIE Y ARIANA. DESDE ESTE MES, LOS EPISODIOS SALDRÁN DOS VECES POR SEMANA.

DIEGO MORENO



UNA VEINTEAÑERA LESLIE STEWART JUNTO A SU SEGUNDA HIJA ARIANA RIFAI. EL MAR ES UNO DE SUS DESTINOS FAVORITOS COMO FAMILIA.

FOTOS: ARCHIVO PERSONAL



LA ACTRIZ LESLIE STEWART TIENE TRES HIJOS JUNTO A KARIM RIFAI: NADIM, ARIANA Y MALEK.



EN PARALELO AL PODCAST, STEWART CONTINÚA SU CARRERA COMO ACTRIZ. ACTUALMENTE ESTÁ EN LA OBRA DE TEATRO "SIRI O SEXO" JUNTO A CARLOS THORNTON.

también es humana. Es una persona normal, común y corriente. Un poquito loca a veces. Pero muchas personas piensan que porque mi mamá es actriz tiene la vida soñada, y no es así. Siempre hemos apoyado la carrera de mi mamá como familia, alentándola a que siga o se reinvente.

En este país, la actuación no es una carrera sencilla.

L: Por supuesto que hemos pasado altibajos, momentos donde hay trabajo o no lo hay. Pero hemos sobrevivido, nadie se ha muerto, ni mis hijos ni mis tres gatos.

¿Ha sido complicado ser hija de una mamá famosa?

A: Creo que tuvimos un poco de suerte de irnos a vivir afuera [EE.UU.] y por lo menos unos siete años de mi vida no experimenté tanto el contacto con el público. Cuando regresábamos a Lima, el aeropuerto era una cosa de locos. Tengo una imagen clarísima: estaba sentada en el carrito de las maletas con mis hermanos, eran las 12 de la noche, cansados, y mi mamá firmando autógrafos, tomándose fotos, en su gloria.

Y sigue siendo conocida, saliendo en la tele, hasta en 'ampays'. ¿Cuál es tu perspectiva ahora de adulta?

A: Ahora hablo directamente con ella dentro de cuatro paredes y le digo que no puede estar saliendo en 'ampays'.

L: Sí puedo porque soy joven y todavía la cago...

A: Pero no me afecta. Mi mamá no es una persona que se va a exponer a que pasen cosas feas.

Ahora que Ariana está ingresando de alguna manera a una exposición mediática, ¿cómo lo tomas?

L: Admiro muchísimo el temple de Ariana en las cosas que hace. Está trabajando en varias cosas en este momento. Supongo que está explorando, aprovechando su juventud y creatividad, pero lo que siempre tuvo claro es que no quería nada con la tele ni ninguna exposición.

A: Desde mi punto de vista no me voy a dedicar solamente a esto, aparte tengo negocios propios y trabajo en una agencia de marketing. Tengo una vida corporativa donde me dan flexibilidad para grabar y tener este proyecto con mi mamá. No soy actriz, tampoco me cierro a ninguna oportunidad, pero no pienso dedicarme a esto como mi mamá lo ha hecho toda su vida ni dejar mis otros proyectos a un lado.

¿Cómo se da la idea de un podcast juntas?

L: Me sorprendió mucho porque realmente no le gusta la exposición, pero creo que quería explorarlo. Es una manera de exigirse y dejar sus miedos. También se encarga de la producción, de repente ese lado le gusta más. Yo soy parte, pero las decisiones las toma Ariana.

A: Estuve pensando por un par de años en

“YO SOY MÁS CONSERVADORA, NO ME GUSTA REVELAR TODO. MI MAMÁ, EN CAMBIO, ES UN LIBRO ABIERTO. SIEMPRE HEMOS TENIDO UNA COMUNICACIÓN CONSTANTE SIN TABÚES”.

Ariana Rifai
CREADORA DE
“AY MAMÁ”

Mamás e hijas en la pantalla



“LA GUERRA DE LAS GALAXIAS”

La actriz Carrie Fisher, conocida también como la icónica princesa Leia de la franquicia, trabajó con su hija Billie Lourd en “Star Wars: El despertar de la fuerza” estrenada en 2015, justo un año antes de su fallecimiento.



SUPER BOWL

La estrella puertorriqueña Jennifer López sorprendió al mundo al cantar en el escenario del Super Bowl junto a Emme Muñoz, de 11 años. Emme, hija de López y Marc Anthony, debutó ese día sobre el escenario.



DIEGO MORENO



LINO ESTRADA

ARIANA Y SUS HERMANOS NADIM Y MALEK HAN CRECIDO CON LA IMAGEN DE UNA MAMÁ ARTISTA Y QUERIDA EN NUESTRO PAÍS.

ARIANA RIFAI SE DEDICA A TRABAJAR EN UNA AGENCIA DE MARKETING. ADEMÁS HACE CREACIÓN DE CONTENIDO, MODELAJE Y TIENE SUS PROPIOS NEGOCIOS.

tener un podcast con mis amigas sobre cómo divertirnos, reírnos, hablar de temas prohibidos. No encontré a la persona para hacerlo hasta que dije “¿por qué no lo hago con mi mamá?”. Tenemos puntos de vista súper distintos, somos diferentes en muchos aspectos. ¡Es una bomba atómica! Ahora estamos juntas en la casa, en el podcast, en el carro, en el camino, ya es demasiado (risas). De chiquita tenía mamitis, ahora soy súper independiente. **L:** Es ‘mostro’ ir juntas a eventos, restaurantes, entrevistas, pero hay que buscar el equilibrio porque cada una necesita su espacio.

En “Ay mamá” se muestran auténticas y, entre las conversaciones, se ven las distancias generacionales que lo hacen divertido.

A: La diferencia de edad no es mucha, pero las



VIDA DE REALITY

Es de las familias más famosas del mundo por el reality "Keeping Up with the Kardashians". La matriarca, Kris Jenner, junto a sus mediáticas hijas, son conocidas por sus escándalos y negocios.



"MALÉFICA"

Angelina Jolie y Vivienne Jolie-Pitt, de apenas 5 años, compartieron escena en el filme "Maléfica". A la pequeña no le asustaba el maquillaje de su madre al interpretar a Maléfica, por lo que fue elegida para el personaje.



"SYLVIA"

La actriz Blythe Danner y su hija Gwyneth Paltrow actuaron juntas en la película "Sylvia", donde Paltrow interpreta la trágica vida de la poeta norteamericana Sylvia Plath. También trabajaron juntas en la película "Cruel Doubt".

situaciones son totalmente distintas. Cuando mi mamá creció no había internet, no había celulares, no había salidas a la calle por el terrorismo. Es totalmente diferente a lo que nosotros vivimos ahora.

L: Son distintas vivencias por contar y de vez en cuando queremos traer expertos en temas interesantes que podamos abordar: psicólogos, especialistas, emprendedores, actores y actrices que cuenten su trayectoria, y, claro, cómo llevar la maternidad.

¿Siempre has tenido esa libertad de hablar con tu mamá de temas que podrían ser tabú entre padres e hijos?

A: Yo soy más conservadora, no me gusta revelar todo. Mi mamá, en cambio, es un libro abierto. Siempre hemos tenido una comunicación constante sin tabúes. Una vez llegó a la casa regalando condones.

L: Así no fue. Obviamente, ya eran adultos, les dejé un neceser con condones y hablé del porqué se deben usar, no solamente para prevenir embarazos, sino por higiene. Igual hablamos de drogas y de muchas cosas.

A: Al final, cuando llego a casa después de un fin de semana de estar en la playa, por ejemplo, voy a su cuarto y le cuento todo. Le pregunto qué debería hacer en ciertas situaciones, le hablo como amiga, pero a veces cambia el rol y se porta como mamá.

L: Cuando le digo qué hacer me dice "¡Ay, mamá! No sabes nada", y se va. Y ese es otro problema porque si bien una mamá quiere ser amiga, nunca deja de ser mamá. //



DIEGO MORENO

“ES ‘MOSTRO’
IR JUNTAS
A EVENTOS,
RESTAURANTES,
ENTREVISTAS,
PERO HAY QUE
BUSCAR EL
EQUILIBRIO
PORQUE CADA
UNA NECESITA
SU ESPACIO”.

**Leslie
Stewart**
ACTRIZ

LESLIE STEWART TIENE TODA UNA VIDA EN LA INDUSTRIA DE LAS PANTALLAS. BAJO ESA EXPERIENCIA, ACONSEJA A SU HIJA QUE LAS CRÍTICAS “LE RESBALEN”.

♦ **Teatro**

Diez años después de su primera temporada en el Perú, “Mamma Mia!” vuelve a los escenarios con Érika Villalobos y Mariagracia Mora como Donna y Sophie. Más allá de ABBA y la nostalgia, la obra ha encontrado el momento perfecto para abordar nuevamente la valiosa relación madre-hija a través de un clásico.



DANCING QUEE

LAS ACTRICES YA SE ENCUENTRAN ENSAYANDO PARA SU DEBUT, QUE SERÁ EL PRÓXIMO 2 DE JULIO EN EL TEATRO PERUANO JAPONÉS.

UNIVERSAL PICTURES

EN 2008, EL LIBRETO SALTÓ A LA PANTALLA GRANDE. MERYL STREEP Y AMANDA SEYFRIED FUERON ELEGIDAS PARA DAR VIDA A DONNA Y SOPHIE. EN 2018, SE ESTRENÓ LA PRECUELA, ESTA VEZ PROTAGONIZADA POR LILY JAMES.



H

ay canciones tan poderosas que sobreviven a todo: al peso de los años, a la inmediatez del mundo, incluso a generaciones enteras. Los clásicos de ABBA ingresan en esa categoría. Es por eso, quizá, que el musical “Mamma Mia!” (concebido por la dramaturga Catherine Johnson y estrenado por primera vez en 1999 en Londres) ocupa un lugar especial en los corazones de miles alrededor del mundo, independientemente de su edad, sexo o del primer contacto con la obra: sea a través del teatro, el cine o, por qué no, en el streaming.

En la escena local, fue en 2016 que el musical debutó en las tablas limeñas, dirigido por Juan Carlos Fisher (que repite el plato en esta temporada). En ese entonces, lo protagonizaron Ebelin Ortiz y Gisela Ponce de León, en los roles de Donna y Sophie. Esta vez —una década exacta después— las actrices Érika Villalobos y Mariagracia Mora se ponen en la piel de las protagonistas, desde lugares cercanos a lo que se cuenta en la historia, paradójicamente.

Más allá de toda la fiesta que trae consigo, “Mamma Mia!” siempre ha sido una historia sobre madres e hijas. Sobre lazos irrompibles y cómo ese amor, al final del día, es capaz de sostener lo que sea. Eso es justamente lo que más ha removido a Villalobos y Mora durante los ensayos.

GRACIAS POR LA MÚSICA

Para Mariagracia, que interpreta a Sophie a sus cortos 19 años, el vínculo con el personaje viene desde mucho antes de audicionar para la obra. Para ella, este musical fue, literalmente, su puerta de entrada al mundo del arte. “Fue el primer musical que vi en mi vida. Mi mamá me llevó cuando era una niña”, recuerda en diálogo



**CELESTE
PÉREZ**

FOTO:
DIEGO MORENO

NS

con Somos. “De hecho, ver a Gisela Ponce de León como Sophie fue una de las razones por las cuales empecé a hacer teatro. Me removió por completo”, añade.

Otra coincidencia que Mora describe como mágica fue que “Thank You For The Music” —una de las canciones más emblemáticas de la banda sueca ABBA— fue la primera que interpretó en un número musical con solo siete años, y también la que le tocó cantar a todo pulmón en su audición para el papel principal de este año. “Sentí que se cerraba un ciclo”, precisa.

Su preparación para obtener el papel fue intensa. Clases diarias de canto, entrenamiento vocal y semanas enteras enfocadas únicamente en llegar lista al casting. Pero más allá de la presión, recuerda la audición como un momento decisivo. “Salí pensando que si quedaba o no, no importaba, porque estaba segura de que había dado todo lo que tenía”, cuenta Mariagracia.

Días después recibió la llamada que le confirmaba que sería Sophie. Hoy asegura que está lista para darlo todo.

EL REGRESO DE DONNA

En el otro extremo de la historia está Érika Villalobos, quien interpreta a Donna. Para ella, el vínculo con “Mamma Mia!” pasa primero por la música. “Las canciones de ABBA están relacionadas con mi infancia. Son canciones que escuchaba mi mamá, mi hermana, canciones que he bailado desde chiquita”, cuenta.

Cuando le propusieron darle vida a Donna, aceptó inmediatamente. No solo por lo icónico del personaje —interpretado en el cine por Meryl Streep, una de las figuras que más admira—, sino porque siente que la historia hoy la toca desde un lugar muy personal.

En “Mamma Mia!”, la trama gira alrededor de una madre enfrentando el momento en que su hija abraza la adultez y deja sus brazos. Y eso, admite Érika, es algo muy parecido a lo que vive hoy. “Hay una canción que habla de haberla conocido desde tan chiquita y ahora es como verla irse de entre las manos (‘Slipping Through My Fingers’). Eso me está pasando a mí con mi hija”, reflexiona. “El amor nunca se acaba y hay un orgullo en verlos tan preparados para todo, pero no deja de ser emotivo”, agrega.

En esa línea, ambas protagonistas confiesan que durante los ensayos hubo escenas que simplemente no pudieron terminar de cantar. “Todas terminamos

TATIANA GAMARRA



EL ELENCO DE LA PRIMERA TEMPORADA DE “MAMMA MIA!” EN 2016: JOHANNA SAN MIGUEL, PAUL MARTIN, EBELIN ORTIZ, DIEGO BERTIE, WENDY RAMOS Y GUSTAVO MAYER.

llorando”, recuerda Villalobos entre risas. “Yo le he dicho a mi mamá que en el estreno no se siente en la primera fila, porque corro el riesgo de llorar en esa canción si la veo”, dice Mora, que reconoce que “Slipping Through My Fingers” siempre la ha conectado con su propia madre.

“Cada vez que veía la película y llegaba esa canción, tenía que sentarme al lado de mi mamá porque me ponía a llorar”, recuerda emocionada. Hoy, interpretarla en un escenario tiene otro peso. “Uf. No hay vínculo más fuerte que el de una madre con su hija. Amo a mis hermanos y mi papá, pero con mi mamá... la conexión es especial, única”, agrega Mariagracia.

Aunque pertenecen a generaciones distintas, ambas hablan de la maternidad desde un lugar parecido: como un refugio. Mariagracia lo resume así: “Por más que

LOS ACTORES Y EL ENSAMBLE YA ENSAYAN CLÁSICOS COMO “MONEY, MONEY, MONEY” Y “VOULEZ-VOUS”, QUE SERÁN INTERPRETADOS EN ESPAÑOL, CON ALGUNOS GUIÑOS AL INGLÉS.





ARRIBA. MARIAGRACIA MORA EMPEZÓ SU CARRERA DESDE MUY PEQUEÑA. EN LA FOTO, JUNTO AL ELENCO DE "BILLY ELLIOT". DERECHA. ESTA NO ES LA PRIMERA VEZ QUE ÉRIKA VILLALOBOS CONMOVERÁ CON EL PAPEL DE UNA MADRE. ANTERIORMENTE, SORPRENDIÓ COMO ERNESTINA MIRABILIA EN LA OBRA "VELAS DE CUMPLEAÑOS".



◆ Que empiece la fiesta

Con canciones de Björn Ulvaeus, Benny Andersson y Stig Anderson, "Mamma Mia!" regresa al Perú bajo la dirección de Juan Carlos Fisher. El elenco está conformado por Érika Villalobos, Gianella Neyra, Rebeca Escribens, Gustavo Mayer, Raúl Zuazo, Diego Carlos Seyfarth, Mariagracia Mora y Stefano Meier. La temporada se estrena el 2 de julio en el Teatro Peruano Japonés. Las entradas ya están disponibles a través de Joinnus y en la boletería del teatro.

DIEGO MORENO



— “ —
LAS CANCIONES DE ABBA
ESTÁN RELACIONADAS CON
MI INFANCIA. SON CANCIONES
QUE ESCUCHABA MI MAMÁ, MI
HERMANA, CANCIONES QUE HE
BAILADO DESDE CHIQUITA

Érika Villalobos
 ACTRIZ

haya peleas o diferencias, uno siempre vuelve a su mamá, al inicio de todo”.

Y Érika, ya desde el lado materno, habla del orgullo de ver crecer a sus hijos y reconocer en ellos todo lo sembrado durante años. “Los veo tan bien parados, tan empáticos... y solo puedo sentir orgullo, amor”, dice.

Esta nueva temporada de “Mamma Mia!” encuentra un punto distinto de conexión con el público. Ya no solo desde la nostalgia por ABBA o por una obra que marcó a toda una generación. La conexión ahora recae en algo mucho más cotidiano: el miedo a crecer, a soltar y a aceptar que incluso las relaciones más fuertes cambian con el tiempo, pero con la certeza de que nunca se pierden. //

♦ Familia

Hable con ella

En el Día de la Madre, te proponemos regalarte una conversación con mamá para conocerla a través de sus propias palabras.



POR: **MILENKA DUARTE**



Las madres poseen una cualidad única. Por el solo hecho de serlo, ante nuestros ojos parecen invencibles y omnipresentes: capaces de soportarlo todo, con una respuesta para cada problema y con esos abrazos que curan cualquier herida. Sin embargo, bajo esa armadura, solemos olvidar que también son personas de carne y hueso, con sus propias historias, miedos, sueños y esa

misma necesidad humana de ser escuchadas y comprendidas.

Aprender a verlas más allá de la maternidad es necesario porque nos invita a transformar nuestra mirada e incluso nuestra relación con ellas. Para la psicóloga ocupacional Janet León, este cambio de perspectiva nos permite abandonar la idealización o el juicio para empezar a reconocer en nuestra madre a alguien con errores, aprendizajes y circunstancias propias. “De

esta manera, podemos construir un vínculo más adulto y menos dependiente de expectativas”, asegura. Al humanizarla, los juicios se diluyen y la empatía se agudiza, permitiéndonos descubrir a una mujer que, al igual que nosotros, navega entre virtudes y temores. En este sentido, no existe mejor camino para este acercamiento que una conversación honesta. Escuchar su historia, sus recuerdos y sus elecciones, no solo nos permite

afirma la especialista. Pero, ¿por qué hablar con mamá a veces parece imposible?

LA HISTORIA DE MAMÁ

Hay momentos en que acercarnos a nuestra madre para hablar de sentimientos o recuerdos se siente como tocar una puerta difícil de abrir. No es solo timidez o desinterés: detrás de esa barrera hay generaciones que determinan la manera de vivir y expresar la vida. Nuestro lenguaje emocional está profundamente influenciado por la época en la que crecimos.

Mientras algunas generaciones priorizan la moral y las normas, otras valoran más lo emocional y la vulnerabilidad. Por eso, lo que para una madre era una forma natural de procesar su experiencia, para nosotros puede resultar lejano o incluso incomprensible.

A eso se suman las historias familiares difíciles: recuerdos que no se elaboraron y quedaron atrapados en un silencio pesado. Porque cuando algo no se nombra, hablar de ello no solo es incómodo, sino que puede parecer una amenaza.

“Muchas familias nunca han desarrollado una cultura de comunicación emocional abierta. En lugar de hablar de sentimientos, experiencias difíciles o historia personal, se priorizan conversaciones prácticas, superficiales o rutinarias. Y así, generaciones enteras aprenden que hablar de temas más profundos no es natural, sino riesgoso”, destaca la psicoterapeuta Natacha Duke, de Cleveland Clinic.

Y es que el silencio también es protección. Cuando una persona no quiere hablar de su pasado o sus emociones, suelen activarse mecanismos de defensa como cambiar de tema, minimizar las cosas o negarlas. Esto sucede porque al tocar ciertos asuntos pueden reactivarse emociones intensas. Sin embargo, a largo plazo, esta estrategia limita la conexión emocional.

Comprender estas barreras es, en definitiva, el primer paso para atravesar esas capas. Al lograrlo, algo en nuestro interior sana, porque no solo fortalecemos el vínculo, sino que también nos abrimos a una conexión más humana y auténtica. //

Preguntas para que la charla fluya

- **¿Cómo fue tu infancia y qué recuerdos te marcaron?**
Hazle preguntas para conocer su historia personal.

- **¿Qué soñabas ser antes de que yo naciera?**
Descubre sus aspiraciones más allá de roles familiares.

- **¿Qué proyectos o metas te hubiera gustado cumplir y no pudiste?**
Conoce cómo ve ella sus fortalezas y debilidades.

- **¿Cuál ha sido la decisión más difícil de tu vida y por qué?**
Explora las elecciones que la llevaron a aprendizajes y a personas significativas.

- **¿Qué te hubiera gustado hacer diferente como madre?**
Aprende sobre su maternidad desde la perspectiva emocional.

- **¿Cómo te gustaría ser recordada y qué quieres que nunca olvidemos de ti?**
Comprende lo que quiere transmitir.

- **¿Hay algo que siempre quisiste decirme, pero sentiste que no era el momento?**
Ábrete a sus emociones.

MÁS ALLÁ DE FORMULAR LA PREGUNTA “CORRECTA”, LO FUNDAMENTAL ES DEMOSTRAR QUE ESTAMOS PLENAMENTE PRESENTES Y DISPUESTOS A ESCUCHAR.

conocerla mejor, sino también entendernos a nosotros mismos.

La doctora Claudia Cortez, directora de la carrera de Psicología de la Universidad San Ignacio de Loyola, explica que la historia de nuestros padres es, en gran medida, la raíz de nuestra propia historia emocional. “Comprender cómo enfrentaron sus experiencias, de dónde surgen sus decisiones, sus miedos o sus formas de amar, nos permite resignificar muchas vivencias que de niños solo interpretábamos de forma parcial”,

♦ **Literatura**

LA RUTA DEL ASOMBRO

Christabelle Roca-Rey abre una nueva faceta como autora de libros infantiles con “La cuchara perdida de Gabriel”, un cuento ilustrado por Olivier Chien que convierte una experiencia familiar en un viaje lúdico.

POR:
SAMANTA ALVA

PLANETA

Todo niño atraviesa ese momento en el que se aferra a un objeto que para los adultos puede parecer menor, pero para ellos concentra seguridad, juego y mundo propio. Una mantita, un chupón, un peluche o, en el caso de Gabriel, una cuchara. Ese pequeño drama de infancia, de perder algo querido y preguntarse a dónde pudo ir, está en el origen de “La cuchara perdida de Gabriel”, el primer libro infantil de Christabelle Roca-Rey, historiadora y politóloga.

El cuento transforma esa pregunta en un viaje de páginas abiertas al asombro. Roca-Rey no busca explicar la pérdida, sino seguirle el rastro con humor, suspenso y cierta lógica secreta. Cada escena propone un nuevo desvío, una pequeña sorpresa, un movimiento más en esa búsqueda que avanza como lo hacen las historias infantiles: entre lo imposible y lo perfectamente creíble.

Esa fue una de las claves para la autora. El disparate podía aparecer, pero debía sostenerse dentro de un universo que los niños reconocieran como propio. “Los niños también son lectores exigentes”, señala Roca-Rey, quien ha comprobado en lecturas con pequeños que cada uno se detiene en detalles distintos y espera, con atención, qué traerá la siguiente página.

En esa travesía, las ilustraciones de Olivier Chien no solo acompañan la historia: la empujan y la expanden. Para Roca-Rey, un cuento infantil también se escribe con imágenes. Al crear el texto, imaginó escenas, acciones y pequeños detalles visuales; luego, el diálogo con Chien sumó humor, guiños y hallazgos inesperados al universo de Gabriel.

El resultado es un libro pensado para niños lectores autónomos, pero también para la lectura compartida.

Roca-Rey quiso considerar al adulto que acompaña, ese padre o madre que volverá al cuento muchas veces. Por eso, detrás de la aventura principal, hay detalles que invitan a mirar nuevamente para descubrir algo nuevo. //

! Dónde encontrarlo

“La cuchara perdida de Gabriel” está disponible en Crisol, Ibero Librerías, SBS, El Virrey y Librería Sur. Christabelle Roca-Rey y Planeta preparan nuevas lecturas presenciales en librerías, pensadas para acercar la historia a más niños y compartir con ellos la experiencia viva del cuento.

CHRISTABELLE ROCA-REY, HISTORIADORA Y POLITÓLOGA, AFIRMA QUE CADA UNO DE LOS PEQUEÑOS LECTORES SE ENFOCA EN ASPECTOS DIFERENTES DE LA LECTURA.

Astrología



Aries

La semana te pide bajar la guardia. Una conversación sobre dinero puede sorprenderte para bien. El jueves es tu día clave.



Tauro

El Sol y Mercurio en tu signo te dan protagonismo. Claridad, buenas noticias y el empuje para arrancar algo que venías postergando.



Géminis

Venus en tu signo pide expresión, pero evita cambios de imagen el miércoles. Las conversaciones del jueves pueden abrir puertas inesperadas.



Cáncer

Júpiter sigue expandiendo tu mundo. Esta semana llegan palabras que te dan calma y acuerdos que se sienten bien.



Leo

Semana para observar más que actuar. El domingo invita al disfrute familiar y el martes a recargar energías antes de la próxima jugada.



Virgo

Mercurio habla bien por ti esta semana. Si tienes algo importante que negociar o proponer, el jueves te da las palabras exactas.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

De la agitación a la calma

El 10 de mayo, Día de la Madre, el Sol en Tauro forma un aspecto armonioso con Júpiter en Cáncer: es una energía que invita al disfrute, la mesa compartida y el abrazo largo. Al día siguiente, la Luna entra a Piscis y el mensaje cambia de tono: ya no es celebración, sino recarga; un respiro para bajar revoluciones y dejarse llevar por algo tranquilo.

El descanso, sin embargo, no dura mucho. El 12 trae tensión entre esa misma Luna y Venus en Géminis, lo que convierte al martes en un mal día para tratamientos de belleza o cualquier cosa en la que el resultado en asuntos estéticos importe. Mejor agendar para otro momento.

Pasada la tormenta, el 13 llega como el mejor día de la semana: Mercurio en Tauro forma un aspecto armonioso con Júpiter en Cáncer, las palabras fluyen, calman y convencen. Si tienes una reunión, una negociación o esa conversación sobre dinero o propiedades que llevas postergando, este es el momento. Y la energía no se detiene ahí: el 14, el Sol se une a Mercurio en Tauro y trae claridad sobre algo que venías desarrollando. Es también un día de noticias y primeros pasos: muchos podrían estar lanzando proyectos. //



Libra

Venus, tu planeta, está en tensión el miércoles: nada de retoques ni decisiones estéticas. El resto de la semana fluye con más gracia



Escorpio

El jueves, claridad en asuntos económicos. Una semana para consolidar, no para arriesgar. La paciencia rinde.



Sagitario

Júpiter, tu planeta, está activo y generoso. Las conversaciones de esta semana pueden abrir acuerdos que impactan tu estabilidad a largo plazo.



Capricornio

Semana de trabajo silencioso pero efectivo. El Sol con Mercurio el viernes ilumina algo que venías construyendo. Los proyectos nuevos tienen buena energía.



Acuario

La Luna en Piscis el martes te invita a una pausa real. No es pereza, es estrategia. Recargado, el resto de la semana fluye.



Piscis

Tu Luna lleva el ritmo esta semana: el martes pide descanso real, el miércoles trae algo de roce, pero el jueves las conversaciones acomodan lo que estaba suelto.



UN 10 DE MAYO DE 1960
NACIÓ EL IRLANDÉS
BONO, CANTANTE DE
U2. ESTE DOMINGO
CUMPLIRÁ 66 AÑOS.

Test de Proust

“Mi mayor inversión es mi música”

La actriz y cantante peruana ha presentado su segundo sencillo como solista, "Brasil", ya disponible en distintas plataformas como Spotify y YouTube.

Cristina Benavides

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Escuchar música a todo volumen mientras manejo en el caótico tráfico limeño.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Ya la tengo, con mi hijo adorado.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Soy entusiasta.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Ser terca.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

La pérdida de alguien a quien amo profundamente.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Mis lentes de sol. Tengo una óptica, así que les saco el máximo provecho.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La envidia.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Alexa, reproduce ‘Brasil’ de Cristina Benavides en Spotify”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Poder disfrutar de la danza, el canto y la actuación.

¿En qué ocasiones mientes?

No lo hago. De niña mentía para “salir del *

problema”, pero al final todo empeoraba, ja, ja.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando me contrataron en el Ballet Municipal de Lima, al salir del colegio, y no fui a la universidad.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi música.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

El retrato de mi papá que tengo en mi cuarto.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La perseverancia.

¿Cómo te gustaría morir?

En paz, cerca de mi familia.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

No lo sé, pero ojalá fuera nuevamente en una artista.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Me encantaría escribir novelas, aunque reconozco mis limitaciones, ja, ja.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Cualquier persona que estafe o extorsione. //

El Comercio

PRESENTA

LAS RECETAS DE **PISU**

Una colección de cuchillos profesionales en **acero inoxidable** con mangos **ergonómicos de madera Pakkawood** que brindan precisión, comodidad y estilo en cada corte.

14
ENTREGAS

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

DISEÑO ESTILO DAMASCO

MADERA PAKKAWOOD

5TA ENTREGA

S/ **34.90**

TIJERAS
+ RECETARIO



SANTOKU



NAKIRI



NAKIRI



DE PAN



FILETEADOR



TRINCHANTE



DESHUESADOR



PARA VERDURAS



MULTIUSOS



PELADOR



TACOMA



AFILADOR



BOLSO PORTACUCHILLOS



¡Consiguelos en tu quiosco favorito o en nuestra web!

www.coleccioneselcomercio.pe

*Para adquirir las 14 entregas consistentes en: 10 cuchillos + 1 tijera + 1 afilador + 1 bolso portacuchillos + 1 tacoma, cada entrega viene con un recetario, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio (<http://www.coleccioneselcomercio.pe/>), y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. La primera entrega "Cuchillo Santoku" tiene un costo de S/ 34.90, la entrega especial "Tacoma" tiene un costo de S/ 58.90, desde la segunda hasta la duodécima entrega tienen un costo de S/ 34.90 cada una, y la última entrega "Bolso Portacuchillos" tiene un costo de S/ 129.90. Stock de 6,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 09 de abril hasta el 31 de julio de 2026.

Grandes voces para grandes noches.

Conciertos para cantar, emocionarte y vivir la música en vivo gracias a tu suscripción a El Comercio.

MAGNETO

15% dto.
en entradas
en Ticketmaster

RUBÉN BLADES

15% dto.
en entradas
en Ticketmaster

Raphaelísimo
TOUR 202

15% dto.
en entradas
en Ticketmaster

**JUAN
DIEGO
FLÓREZ**

10% dto.
en entradas
en Joinnus



Nueva App Club El Comercio

Una app con mucho



Disfruta **más de 350 beneficios**
para usar y repetir cuando quieras.
Escanea el QR y obténla ya.

